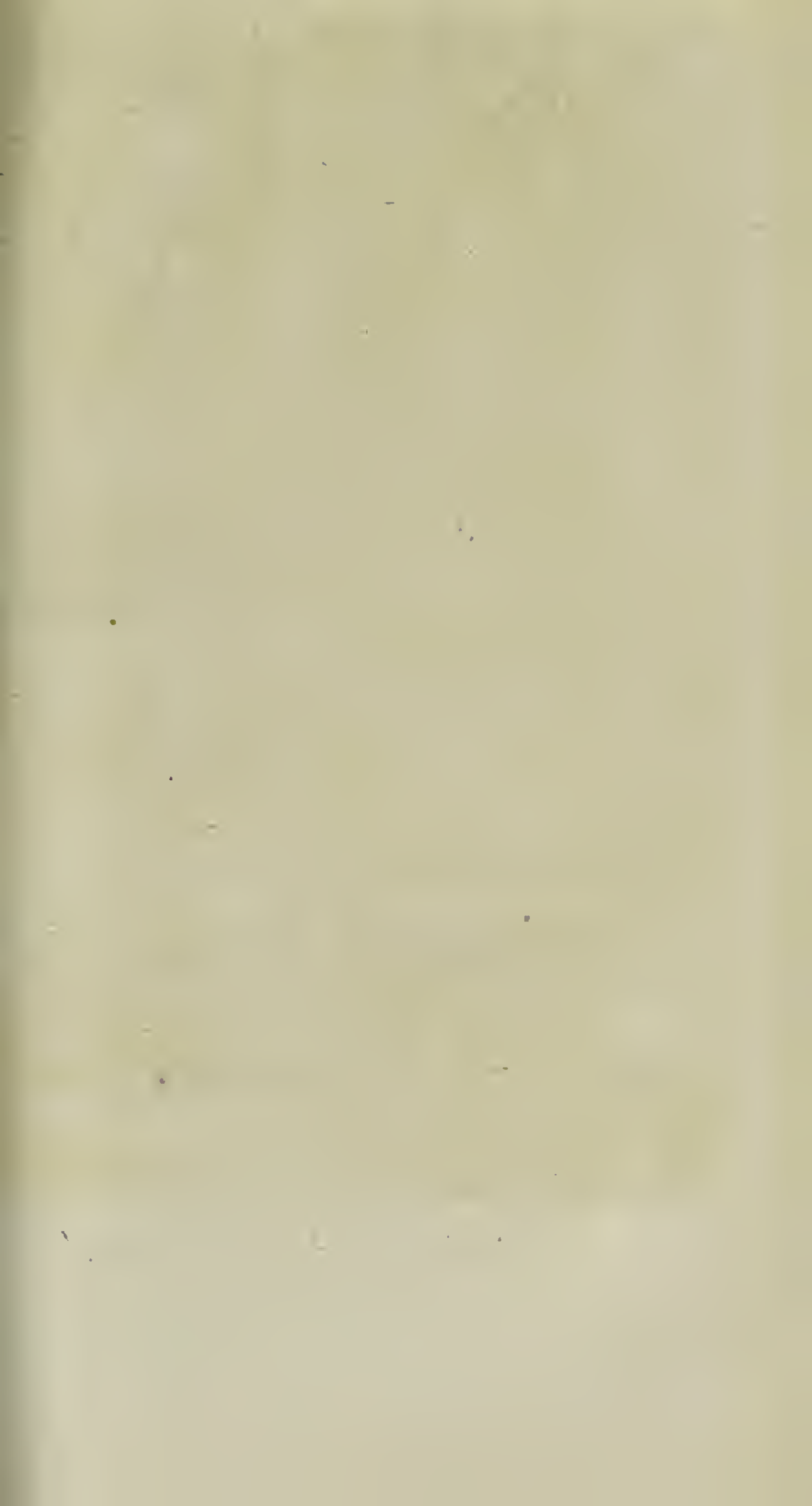
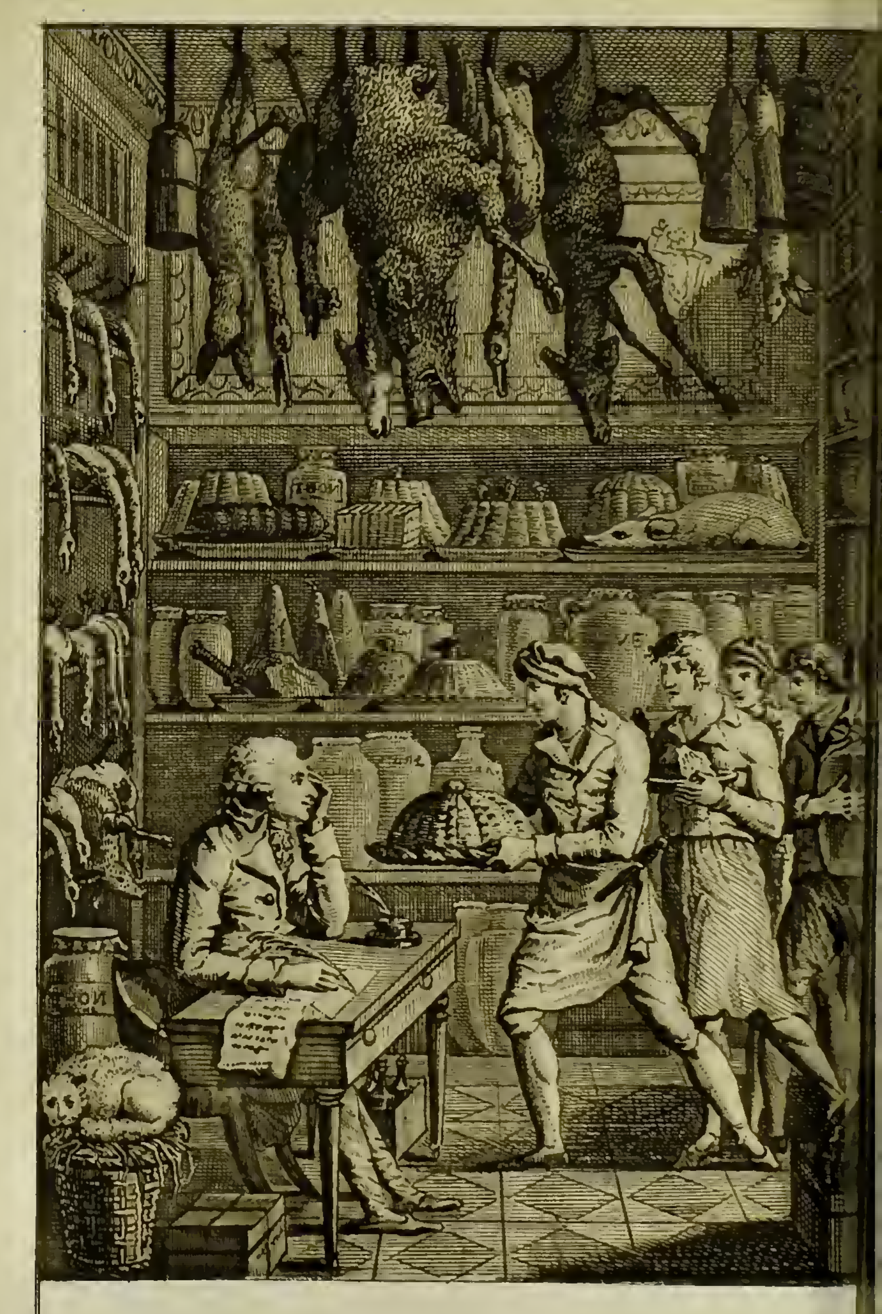




Les audiences d'un Gourmand.

Dunant del. Grimod de la Reynière inv. Mari

ALMANACH DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SECONDE ÉDITION,

Revue, corrigée et augmentée.

SECONDE ANNÉE,

Contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre Parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives; des Anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la Friandise, etc. etc.

Non in solo pane vivit homo.
S. Math. cap. 4.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 29.

AN XIII — 1805.

SUJET DU FRONTISPICE.

Sur le devant d'un cabinet, dont toutes les tablettes sont garnies de comestibles très-recherchés, et du plafond duquel pendent plusieurs espèces de gibier à poil ou à plume, tels que Lièvres, Sangliers, Daims, Outardes, Bartavelles, des pains de sucre, des ballots de café, etc., on voit assis à son bureau un Gourmand occupé à donner audience à plusieurs personnes chargées de victuailles, et qui viennent se faire reconnoître en se légitimant auprès de lui.

Il prend note de ces diverses *légitimations*, dont son cabinet est tapissé, et qui en encombrent jusqu'au parquet.

Celui duquel il reçoit en ce moment les Lettres de créance, lui offre un immense pâté. Les autres, également porteurs d'excellentes choses, se pressent pour arriver, et pour obtenir une mention honorable sur la liste des légitimés.

Une chatte en sentinelle aux pieds du Gourmand, annonce qu'aucun animal rongeur n'approchera de ce magasin de comestibles.

Quelques ouvrages sur l'art alimentaire, placés sur les dernières tablettes, sont les seuls livres qu'on trouve dans cette bibliothèque, dont tous les volumes ont successivement fait place aux denrées qu'on y voit.

On lit au bas de l'Estampe :

Les Audiences d'un Gourmand.

AVIS

SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION

DE LA SECONDE ANNÉE.

L'AUTEUR alloit rédiger la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, qu'il avoit promise au Public pour la fin de janvier 1805, et dont quelques circonstances ne lui avoient pas permis de s'occuper encore, lorsque le Libraire est venu lui annoncer que la seconde Année étoit épuisée ; et qu'il étoit très-instant de la réimprimer.

Il a donc fallu qu'il quittât ce premier travail pour s'occuper de celui-ci. On s'appercevra aisément qu'il a revu cette seconde Année avec beaucoup de soin ; qu'il l'a enrichie d'un grand nombre de Notes qui la rendent

plus complète; enfin que, profitant avec docilité des critiques et des observations judicieuses qu'on lui a adressées, il n'a rien négligé pour que cette seconde Édition fût moins indigne que la première, du suffrage des Gourmands, et de l'indulgence des personnes sobres.

Cette circonstance retardera nécessairement encore la publication de la troisième Année. Mais le grand nombre de matériaux que l'Auteur a rassemblés; le zèle et l'activité avec lesquels il va les mettre en œuvre, tout lui fait espérer que ce retard ne sera point aussi long qu'il l'avoit appréhendé d'abord, et que la troisième Année suivra d'assez près cette réimpression de la seconde.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

A MONSIEUR CAMERANI,

SEMAINIER perpétuel de l'Opéra-Comique National, ci-devant Théâtre Italien.

MONSIEUR,

Qui plus que vous avoit, après M. d'Aigrefeuille (auquel la première Année de l'*Almanach des Gourmands* restera irrévocablement dédiée), des droits à l'hommage de la seconde? Sans parler du *Potage* célèbre qui porte votre nom, et dont vous avez bien voulu nous donner la recette inédite pour en enrichir ce volume, dont elle seule seroit capable de déterminer le succès; sans nous arrêter sur ces délicieuses *Langues* de bœuf *à la vénitienne*, dont on vous doit la connoissance à Paris, car sans

vous le fameux Baptiste n'auroit jamais consenti à communiquer son secret ; qui ne sait que vous possédez mieux qu'aucun amateur la recette des meilleurs *Macaronis ;* et que quiconque a mangé de ceux que vous daignez quelquefois apprêter vous-même et de vos propres mains pour vos amis, ne peut plus en goûter d'autres ?

Vous n'êtes donc pas seulement, Monsieur, l'un des hommes les plus érudits dans l'art de la cuisine, vous joignez encore à cet avantage si précieux, celui plus rare encore d'être, dans plusieurs de ses parties, un excellent praticien. Votre Potage, vos Langues et vos Macaronis vous rangent dans la classe des premiers artistes, et vous conduiront tout droit à l'immortalité.

Faut-il parler maintenant de votre goût, si parfait appréciateur des mets les plus recherchés ? de l'exquise sen-

sibilité de votre palais, si bon dégustateur, et si excellent juge des vins les plus rares? de l'étendue de votre appétit, qui festoie si dignement tous les mets de la table la plus somptueuse? enfin, de ce sommeil réparateur qui s'emparant de vous vers le milieu du second service, vous donne les moyens de faire honneur au troisième, en vous remettant en quelque sorte à jeun? Voilà des titres incontestables à nos hommages, et qui vous assurent la vice-royauté de l'empire Gourmand, dont M. d'Aigrefeuille est universellement reconnu pour le souverain chef et seigneur (1). Mais qu'il est beau, sous un tel monarque, d'occuper la seconde place, surtout lorsqu'on a tout ce qu'il faut pour mériter la première!

---

(1) Voyez la page 172 de la première Année de l'Almanach des Gourmands, troisième édition.

Telles sont, en peu de mots, Monsieur, les qualités rares et sublimes qui vous ont mérité le tribut de notre gratitude et de notre humble vénération. Mais l'appétit, le goût et l'érudition ne suffisent point encore pour caractériser un vrai Gourmand. Ces vertus ne sont de mise qu'à table, et l'on doit distinguer à toutes les heures du jour l'homme vraiment digne de ce nom sacré, que tant de profanes (qui ne retirent de leurs efforts que des indigestions sans gloire) usurpent ou cherchent vainement à mériter.

Le Gourmand n'est pas seulement celui qui mange avec profondeur, choix, réflexion et sensualité; celui qui ne laisse rien sur son assiette ni dans son verre; celui qui n'a jamais affligé son Amphitryon par un refus, ni son voisin par des accès de sobriété : il doit joindre au plus strident appétit, cette humeur joviale sans laquelle le meilleur des festins n'est

qu'une triste hécatombe ; toujours prompt à la repartie, il doit avoir dans une continuelle activité tous les sens dont l'a doué la Nature ; enfin sa mémoire doit être ornée d'une foule d'anecdotes, d'histoires et de contes amusans, qu'il place dans l'intervalle des services et dans les interstices des mets, afin que les gens sobres lui pardonnent son appétit.

Sous tous ces rapports, Monsieur, vous êtes encore le Vice-roi du Gourmand empire. Votre esprit naturel, aimable et enjoué ; votre mémoire toujours jeune et brillante ; vos récits d'autant plus intéressans, que vous avez été en relation avec tous ceux de vos contemporains qui se sont rendu célèbres par leurs talens, leur appétit et leur amabilité, achèvent de faire de vous un convive digne d'honorer les meilleures tables, et que chacun doit s'estimer heureux de posséder à la sienne.

Puisse l'estimable Société dont les intérêts sont devenus depuis tant d'années les vôtres, dont vous conduisez l'administration avec autant de zèle et d'expérience que de lumières et de dextérité, et que vous venez de réinstaller par un coup à jamais mémorable de vigueur et d'adresse, dans son ancien domicile, vous conserver long-temps encore dans son sein ! Puisse la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, paroissant sous vos auspices, obtenir le même succès que la première !

Nous avons l'honneur d'être avec la haute vénération que l'on doit aux appétits de première classe,

MONSIEUR,

Vos très-humbles et très-obéissans serviteurs,

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR
de l'Almanach des Gourmands.

AVERTISSEMENT

DE L'ÉDITEUR

Sur cette seconde Année.

Nous avions résolu de ne donner en 1804 que le volume qu'on vient de lire, revu, corrigé, et enrichi de toutes les additions que douze mois d'expérience et d'observations avoient pu nous permettre d'y faire ; et ce volume seul devoit composer l'édition de 1804, lorsque notre Libraire nous a fait observer qu'un dîner réchauffé n'étoit point du goût des Gourmands; qu'il falloit absolument que des plats entièrement nouveaux servissent de passe - port à ceux qui avoient déja paru, et qu'il étoit indispensablement

nécessaire de fournir au Public, au commencement de chaque année, un tome entièrement neuf, qui augmenteroit à chaque Jour de l'an la collection d'un volume, à l'instar de l'Almanach des Muses, de l'Almanach Littéraire, des Étrennes Lyriques, etc. etc.

Nous avons eu beau nous en défendre et observer à M. *Maradan* que les ouvrages qu'il nous citoit pour exemple, étoient formés de morceaux envoyés aux Éditeurs, qui n'avoient d'autre embarras que celui d'en faire un choix quelconque et de les classer, au lieu que l'*Almanach des Gourmands* sortoit tout entier de notre plume; qu'il nous paroissoit fort difficile de fournir chaque année environ trois cents nouvelles pages sur la Gourmandise; qu'il étoit dangereux d'accoler un second tome à un pre-

mier qui avoit été avidement recherché ; que les *Suites* n'étoient presque jamais heureuses ; enfin qu'en Littérature les aînés prospéroient toujours davantage que leurs cadets, etc. etc.

M. *Maradan* nous répondoit sans cesse par le cent quatrième vers du premier chant du Lutrin ; et comme dans le commerce des manuscrits, ainsi que dans celui des autres denrées, il faut toujours tourner la marchandise au goût de l'acheteur, nous avons été forcés de céder sur ce point à la volonté bien prononcée de notre Libraire. On se convaincra sans peine que nous avons eu d'autant moins de répugnance à y déférer, que, toutes réflexions faites, dans un Ouvrage de la nature de celui-ci, et malgré la multiplicité des Éditions, la gloire littéraire ne sauroit être, en vérité, comptée pour quelque chose.

Il ne s'agissoit donc plus que de trouver dans notre cerveau la matière d'un second volume de l'*Almanach des Gourmands*, qui ne parût pas tout-à-fait indigne du premier. En relisant la page 56 de notre seconde Édition, nous y avons découvert les élémens de ce second volume dans l'espèce d'engagement que nous y prenons avec le Public, de lui donner un jour l'*Almanach des Friands* (1). Nous avons de plus songé qu'au grand regret des vrais Gourmands, nous n'avions rien dit dans nos premières

(1) Quelques personnes, même après avoir lu cette seconde Année, auroient desiré un Almanach entièrement consacré à la Friandise; mais après y avoir mûrement réfléchi, nous avons vu, 1°. que le nombre de ces amateurs sucrés n'étoit point assez grand pour nous déterminer à un tel travail; 2°. qu'il étoit impossible de mettre dans le dessert cette dose de sel qui a fait le succès de nos

éditions, des Potages et des Boissons de toute espèce; que nous pourrions également nous étendre sur la Pâtisserie dont nous n'avions parlé que fort légèrement; qu'il étoit peut-être à propos de traiter dans leur ordre respectif des quatre Repas, qui forment les époques les plus remarquables de la vie humaine, et avec quelque détail des différens Services, dont l'ensemble constitue seul un dîner bien ordonné; que nous pourrions, en indiquant les Moyens de gagner de l'appétit, dire quelque chose

---

entrées et de nos entremets; 3°. enfin qu'un Ouvrage qui n'auroit d'autre objet que les divers emplois du sucre, seroit nécessairement un peu fade. Ces considérations nous ont déterminé à renoncer à notre premier projet, et à entremêler les services dans notre Almanach comme ils le sont sur nos tables, où l'on feroit fort mauvaise chère si le dîner n'étoit composé que du dessert.

des Eaux minérales, et parler du Sirop de Punch, en donnant le secret de passer sans ennui une longue soirée d'hiver ; que la partie des Variétés nutritives nous offroit encore un champ d'autant plus vaste à moissonner, que nous n'avions fait, dans nos premières Éditions, qu'entamer en quelque sorte cette récolte abondante d'Anecdotes, de Maximes et de Principes alimentaires ; qu'enfin la cuisine, considérée moralement et philosophiquement, étoit une mine qui n'avoit encore été exploitée par aucun Écrivain.

Ces réflexions ont été pour nous un coup de lumière, et elles nous font espérer que le Public recevra ce second volume avec quelque indulgence ; s'il obtient la moitié du succès du premier, notre Libraire et nous serons fort satisfaits ; car on ne

peut se dissimuler que ce succès, tant à Paris qu'à l'armée d'Hanovre, a été une véritable rage; et nous pouvons dire avec vérité que notre Opuscule est devenu en 1803 la *Fanchon* des Almanachs. Qu'on nous passe cette comparaison, dans laquelle, abstraction faite de l'Actrice charmante qui a créé ce rôle, il y a peut-être moins d'orgueil que d'humilité.

Quoi qu'il en soit, voilà donc un second volume à-peu-près de l'étendue du premier, et dans lequel l'on ne trouvera rien qui ne se rapporte plus ou moins directement à l'art alimentaire. De quoi composerons-nous le troisième? C'est ce que plus d'un lecteur nous a déja demandé. Il sera temps de nous occuper de cette question vers la S.-Martin de l'année 1804; car ce n'est guère qu'à l'arrivée des dindons et des truffes que notre ima-

gination s'exalte et que notre tête fermente.

Il nous reste à remercier ici les Journalistes de la manière favorable avec laquelle ils ont traité l'*Almanach des Gourmands*. A l'exception du grave Moniteur, qui auroit craint sans doute de compromettre son officielle gravité, en entretenant le Public d'un semblable Ouvrage ; des Petites Affiches de Paris, qui ont eu probablement quelques motifs particuliers de n'en rien dire, quoique leur rédacteur ait mérité depuis longtemps le titre du plus Gourmand des Journalistes, et qu'il en remplisse chaque jour les fonctions de manière à édifier les fidèles ; et du Journal des Débats, bien plus occupé du soin de déchirer les vivans et les morts, que du plaisir de disserter sur la Gourmandise ; tous les Ouvrages Pé-

riodiques ont parlé du nôtre avec indulgence. Plusieurs même ont fait à ce sujet des articles fort aimables : nous nous bornerons à citer celui qui a paru dans le tome septième de la cinquième année de la Bibliothèque des Romans. Il est plein de goût, de grace, de politesse et d'érudition ; ce qui ne surprendra personne, en apprenant qu'il sort de la plume de M. Des Fontaines, à qui le Théâtre et la Littérature doivent tant de productions remplies d'esprit et de sel.

Enfin le joli Théâtre du Vaudeville n'a pas même dédaigné de parler de l'*Almanach des Gourmands*. M. Després, dans le *Poète Satirique*, et M. Chazet, dans la *Revue de l'An XI* (1), nous ont adressé cha-

(1) Ce compliment dans la *Revue de l'an XI* n'est qu'en prose. M. Chazet nous

cun un compliment flatteur, dont nous les prions d'agréer ici tous nos remercîmens, quoique nous soyions très-persuadés que l'amitié y a beaucoup plus de part que la justice.

Après nous être acquittés tant envers le Public qu'auprès des Gens de Lettres, du devoir si cher aux Gourmands, de la reconnoissance, qu'il nous soit permis de dire un mot des nombreuses *légitimations* dont l'Auteur de cet Almanach s'est vu l'objet pendant le cours de l'année 1803.

Ce mot qui, graces à l'*Almanach*

---

y avoit destiné un fort joli couplet, que l'Homme de Lettres, censeur des Théâtres, n'a pas jugé à propos de laisser passer, ce qui doit donner une grande opinion de sa sobriété; car un couplet sur l'*Almanach des Gourmands* ne pourroit jamais tirer à conséquence aux yeux d'un homme de bon appétit.

des Gourmands, vient de recevoir en français une acception nouvelle, n'étoit admis autrefois que dans l'idiôme diplomatique. Il vient de s'introduire dans le dictionnaire de la Gourmandise, et signifie l'action d'un artiste en bonne chère, qui soumet les échantillons de son savoir-faire ou de son commerce à la dégustation des professeurs dans l'art de la Gourmandise; et par extension il a été donné à l'échantillon lui-même.

Ainsi, qu'un Pâtissier célèbre comme M. Rouget, qu'un Restaurateur illustre comme M. Véry, qu'un marchand de comestibles renommé comme M. Corcellet, qu'un orfévre du premier ordre comme M. Odiot, etc., envoient, par exemple, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, quelques produits de leur commerce ou de leur industrie, cet envoi por-

tera le nom de *légitimation ;* parce que c'est une espèce de Lettre de créance, par laquelle ces diplomates se font reconnoître, et se légitiment auprès du Jüry qui, sous la présidence du célèbre docteur Gastaldy, prononce, chaque semaine, sur leurs talens respectifs.

Ces légitimations sont dégustées en très-grand appareil et avec une rigoureuse impartialité ; les avis sont recueillis dans l'ordre des appétits : il est dressé du tout procès-verbal ; et c'est d'après son résultat que les prétendans obtiennent une mention honorable dans l'*Almanach des Gourmands.* Cette voie a paru la plus sûre pour édifier le Public, et l'Auteur ne regrettera ni les soins, ni les indigestions qu'elle lui cause, si la gloire nationale dans toutes les parties de l'art alimentaire, doit à

cet établissement de nouveaux progrès.

Nous déplorerons, en finissant, la perte d'une *Dissertation sur la manière d'ouvrir, de couper et de servir les pâtés froids*, que l'Auteur avoit composée avec une complaisance et une volupté toute particulière. L'incurie, la malveillance ou l'envie, ou plutôt le peu d'ordre qui régnoit alors dans l'imprimerie de M......., en a fait disparoître la minute, et les Gourmands sentiront bien qu'un travail de cette nature ne sort pas deux fois du cerveau d'un Homme de Lettres.

N. B. Nous croyons devoir renouveler ici l'Avis qui se lit à la fin de la Préface du 1er. volume, par lequel nous annonçons que tous les Avis, Documens et même Echantillons, légitimatoires ou autres, rela-

tifs à l'*Almanach des Gourmands*, que les personnes intéressées aux progrès de cet Ouvrage voudront bien faire passer à l'Auteur, lui doivent être adressés francs de port, en sa demeure, rue des Champs-Élysées, n°. 8, à Paris.

L'affranchissement est tellement de rigueur, que l'Auteur a refusé jusqu'à des pâtés de foies gras, venant de Colmar, dont le port n'étoit point acquitté.

ALMANACH

DES GOURMANDS.

DU COUP-D'AVANT ET DU COUP-D'APRÈS.

Le Coup-d'avant est très-peu connu à Paris, mais il est fort en usage dans le nord de l'Europe, surtout en Suède et en Russie. Il consiste dans un grand verre de Vermouth, d'Absinthe, de Rhum, ou même simplement d'eau-de-vie, que l'on présente à chacun des convives pour les mettre en appétit. Ce coup se boit dans le salon. Il est servi par le maître d'hôtel, que l'Amphitryon accompagne. C'est en quelque sorte le vin d'honneur. On le verse d'abord au plus qualifié des

convives, et ensuite aux autres indistinctement.

Les sentimens sont partagés sur ce Coup. Plusieurs médecins prétendent qu'une liqueur spiritueuse prise à jeun, ou tout au moins long-temps après le déjeûner, crispe l'estomac bien plutôt qu'elle ne le dispose à digérer ; dans ce cas, le Coup-d'avant resserreroit donc ce viscère au lieu de le dilater, et produiroit un effet tout-à-fait contraire à celui qu'on s'en promet. Mais les estomacs russes sont bien plus vigoureux que les nôtres, et il se peut que l'âpreté de ce climat, et la rigueur d'un froid qui fait souvent descendre le thermomètre à 24 degrés, rendent nécessaire un tel régime. C'est une vérité constante que tous les peuples du Nord font un très-grand usage des liqueurs spiritueuses, sans que leur tempérament en paroisse altéré. Un Français ne résisteroit pas trois ans à un semblable régime. On boit dans ces pays-là le rhum et l'eau-de-vie, comme chez nous le punch, le café et le vin de Champagne.

Ces considérations nous portent à

croire que le Coup-d'avant, si usité dans tous les pays septentrionaux, et même à Vienne, et dans toute la haute Allemagne, ne sera jamais adopté en France, quelque loin qu'y soit portée l'imitation des usages et des mœurs étrangers.

Il n'en est pas de même du Coup-d'après, qui consiste, comme l'on sait, dans un demi-verre de vin pur, qu'on boit immédiatement après la soupe. Ce Coup, ainsi placé, dispose très-bien l'estomac à tout ce qui doit le suivre. Il fait descendre le potage, qui a l'inconvénient de gonfler ce viscère au lieu de le remplir, et donne du ton aux fibres, de la force aux sucs gastriques, de l'activité au mouvement péristaltique, si nécessaire à la digestion. Il passe à Paris pour tellement salutaire, qu'on y dit proverbialement que le Coup-d'après met un écu de moins dans la bourse du médecin. Ce qu'il y a de sûr, au moins, c'est que personne n'en paroît incommodé. Les dames seules se refusent en général au Coup-d'après, elles préfèrent celui du milieu.

Mais si le Coup-d'après est favo-

rable à la digestion, nous sommes forcés de convenir qu'il ne l'est pas toujours à la réputation vineuse de l'Amphitryon. C'est une terrible épreuve pour son vin ordinaire, que cette façon de le goûter. Le palais est en ce moment doué d'une franchise pour ainsi dire vierge; sa sensibilité n'a point encore été excoriée, ni même émoussée par la haute saveur des ragoûts; il est en quelque sorte dans un état de pure nature; toutes les houppes nerveuses qui le tapissent, et dont la finesse constitue la délicatesse du sens du goût (le premier des sens chez un Gourmand), sont armées en ce moment de toute leur susceptibilité; et c'est alors surtout que le palais devient un juge sévère et incorruptible.

Aussi cet instant du jour est-il le plus favorable à la dégustation des vins; c'est celui qu'on prend pour goûter les *essais*; et il est rare qu'un palais exercé n'analyse point alors tous les principes constituans de cette boisson si souvent falsifiée. Ainsi, lorsque vous voyez le silence succéder au Coup-d'après, soyez sûr

que le vin ordinaire est d'une qualité médiocre. Mais si au contraire ce Coup est suivi d'un concert univoque de louanges, ces louanges seront à coup sûr les plus sincères de celles qui sortiront pendant le repas de la bouche des Gourmands, et par conséquent celles dont l'Amphitryon devra se trouver le plus flatté.

Quand donc le Coup-d'après ne serviroit qu'à tourner les soins d'un maître de maison à s'approvisionner soit à Mâcon, soit à Beaune, soit en Languedoc, d'excellent vin ordinaire, de ce vin tout-à-la-fois généreux et solide, portant bien l'eau, ayant du corps, de la couleur, et dépouillé de toute sa verdeur et de toute son âpreté, il seroit très-intéressant d'en conserver l'usage.

Nous aurons occasion de remarquer dans la suite de cet Ouvrage, en traitant des boissons, que le choix du vin ordinaire est beaucoup trop négligé à Paris, et que cependant rien n'est plus important pour la santé, et même pour la sensualité. Les vins d'entremets sont des articles de luxe; et comme on peut s'en passer, on peut aussi leur pardonner d'être mé-

diocres ; mais le vin ordinaire, qui se boit à tous les repas, qui est l'excipient de presque tous les mets, doit toujours être franc, naturel, vieux, bien choisi et bien en boite. C'est une vérité qu'on ne sauroit répéter trop souvent. Mais il en est à Paris de ces objets, comme de beaucoup d'autres, on y donne plus à l'ostentation qu'à la bonté réelle. Vous trouverez dans la garderobe des incroyables à tête noire, dix habits contre une chemise, et dans la cave des riches vaniteux, du vin extraordinaire de tous les pays, et pas une bouteille qui puisse résister à l'épreuve décisive du *Coup-d'après*.

C'est ce qui fait que dans plus d'une maison l'on a adopté l'usage de boire de la bière à l'ordinaire, et jusqu'à l'apparition des vins fins, parce que ce breuvage est le seul qu'on n'ait point encore imaginé de falsifier à Paris. Ceux dont l'estomac est assez chaud pour n'être point incommodé de cette boisson pendant le repas, font bien de s'en tenir à ce régime. Nous invitons les autres à y substituer l'eau pure qui, dans tous les cas, est

toujours préférable à du vin composé.

DU POTAGE.

Le Potage est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice ; c'est-à-dire que non-seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin, à-peu-près comme l'ouverture d'un Opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage.

Ainsi, si le dîner est frugal, et composé seulement de mets ordinaires ; de viandes rôties, grillées ou bouillies ; le Potage doit être un simple Potage bourgeois ; et quoique ces sortes de soupes passent pour être l'alphabet d'une cuisinière, elles sont plus rarement bonnes qu'on ne le croit ; parce qu'un Potage au naturel demande, pour être bien fait, un soin, une patience et une surveillance continus, dont peu de gens sont capables ; mais dont les femmes sont cependant plus susceptibles que les cuisiniers.

Mais si le dîner est confectionné

dans les grands principes de l'art, le Potage doit s'en ressentir, et donner un avant-goût de la science et des grands talens de l'artiste. Dès-lors il doit être plus ou moins composé, tels que sont ceux à la Julienne, à la chiffonade, à la princesse, en profiterolles, à l'Italienne, à la Turque, à la housarde, à la Jacobine, à la jambe de bois; et si c'est en maigre, aux soles, aux écrevisses, de macreuses, aux moules, de barbotes, de brochet, aux huîtres, etc. On en sert également de Perdrix, de Pigeons, de Poulardes, de toutes sortes de Poissons, aux truffes, aux macaronis, etc. Dix volumes ne suffiroient pas pour donner la recette de tous les Potages connus. Nous nous bornerons à celle du Potage à la Camerani, qui ne se trouve dans aucun dispensaire, et qui nous a été vivement demandée par un grand nombre d'amateurs.

Il faut d'abord se procurer de véritables macaronis de Naples, et d'excellent fromage de Parmesan : ces deux articles se trouvent, comme l'on sait, en première qualité, soit à

la Truie qui file, soit chez M. Corazza, soit au magasin d'Italie, rue Pavée-S.-Sauveur :

D'excellent beurre de Gournai ou d'Isigny, selon la saison, chez M. Theurlot, à la Halle :

Environ deux douzaines de foies de poulets gras, d'une raisonnable grosseur, chez M. Corcellet, chez M. Chevet, ou à la Vallée :

Du céleri et de toutes sortes de légumes potagers; tels que choux, carotes, panais, navets, poireaux, etc.

On commence par hacher bien menus les foies de poulets, le céleri et les légumes.

On fait cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre.

Pendant ce temps on a fait blanchir les macaronis, on les assaisonne de poivre et d'épices fines, et on les laisse bien égoutter.

On prend ensuite la soupière qu'on doit mettre sur table, et qui doit pouvoir aller sur le feu.

On dresse au fond un lit de macaronis;

Par-dessus un lit du hachis précité;

Enfin un lit de fromage de Parmesan râpé.

On recommence ensuite dans le même ordre, et l'on élève les assises de ce bâtiment jusques vers les bords de la soupière.

On la met ensuite sur un feu doux, et on laisse mitonner le tout pendant un temps convenable.

Ce Potage est de l'invention de M. Camerani, ancien Scapin et semainier perpétuel de la Comédie Italienne, qui est aujourd'hui au Théâtre de la rue Favart, sous le nom d'Opéra-comique, et l'un des plus érudits Gourmands qu'il y ait en France. Il en régale souvent ses amis. C'est un manger délicieux, et le principe d'un très-grand nombre d'indigestions.

Cet illustre Potage revenoit, dit-on, il y a deux ans, à vingt écus. Il en coûteroit plus de trente aujourd'hui que tous les articles qui le composent, comme tous ceux de première nécessité, ont presque doublé de prix, grace au monopole qui s'exerce impunément sur tous les objets de consommation. C'est dans ce genre ce que l'on peut manger de meilleur et de plus distingué; et, seul, il eût suffi pour établir la répu-

tation de M. Camerani, s'il n'étoit sorti de son cerveau, fécond en savantes recettes, une foule d'autres ragoûts qui attestent des connoissances infinies dans toutes les parties de la cuisine. Nous nous bornerons à citer certains Escargots qui, cuits à sa manière, valent mieux que des ortolans. Nous en donnerons quelque jour la recette.

Pour en revenir aux Potages, nous finirons par observer que le meilleur bouillon s'obtient avec la viande la plus fraîche, et que les morceaux de bœuf qu'on doit préférer pour se procurer d'excellente soupe, sont la tranche, la culotte, les charbonnées, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, et le gîte à la noix. La pointe de la culotte et la poitrine sont les pièces les plus propres à servir sur table.

On mange rarement de bonnes soupes dans les grandes cuisines, parce que l'on y puise à chaque instant dans la marmite pour mouiller les ragoûts, et qu'on la remplit ensuite avec de l'eau. Dans les petits ménages, au contraire, le pot-au-feu est l'objet principal, celui auquel on rapporte

tous ses soins. Un bon Potage est le dîner du pauvre, et c'est une jouissance qui lui est souvent enviée par l'homme le plus opulent.

DES AMPHITRYONS.

Je fais grand cas des gens qui donnent à manger, disoit un jour à l'Auteur de cet Ouvrage une marchande bouchère de la Halle, qui le prenoit pour un traiteur. Les Gens de Lettres, et surtout les gens de la Cour d'autrefois, en disoient de même des Fermiers-généraux dont ils venoient régulièrement entourer la table. Un homme en place qui veut se faire des créatures; un poète de qualité qui cherche des prôneurs; l'ambitieux qui quête des protecteurs; l'homme riche qui veut faire parler de lui; le traitant qui cherche à se faire pardonner son opulence; enfin le ministre qui veut être cité pour un grand homme d'État, n'ont pas de moyens plus sûrs pour parvenir à leur but, que de donner à manger. La table est un centre autour duquel se forment toutes les réputations; c'est un théâtre sur lequel il n'y a jamais de

chute ; et il est prouvé qu'on ne verroit jamais tomber de pièces nouvelles, si leurs auteurs pouvoient, le jour de la première représentation, donner à dîner au parterre.

Il n'y a donc point de plus beau rôle à jouer en ce bas monde, pour un homme riche, que celui d'Amphitryon. Mais nous ne cesserons de le répéter dans cet Ouvrage, l'argent seul ne suffit pas pour avoir une bonne table. Tel dépense beaucoup, qui fait très-mauvaise chère. Tel autre, avec une fortune médiocre, donne d'excellens dîners. Tout dépend des soins, des connoissances et des études que l'on a faites dans toutes les parties de l'art alimentaire. L'état d'Amphitryon veut, comme tous les autres, un noviciat, et il est encore plus aisé de gagner rapidement une immense fortune, que de savoir s'en faire honneur. Tel homme qui, de laquais d'un Agent de change, de garçon de caisse, et d'agioteur au Perron, est devenu, en peu d'années, millionnaire, se trouve incapable de gouverner comme il faut sa cuisine et sa cave. Il ne suffit pas d'avoir passé sa vie à rincer des verres, pour être

connoisseur en vins, ni d'avoir donné des assiettes à tout le monde, pour savoir ordonner un bon repas.

La subite opulence qui a métamorphosé tant de valets en Midas, n'a donc point tourné au profit de la politesse dans ses rapports avec la bonne chère; il n'en est pas de ce métier comme de beaucoup d'autres, et ce n'est pas en commençant par être un Sosie, que l'on apprend à devenir un Amphitryon.

On voit, par ce qui précède, que si ce rôle a de l'éclat, il offre aussi beaucoup de difficultés; et pour le bien remplir, il faut joindre à une bonne éducation, une connoissance aussi profonde des hommes que de la bonne chère. Cela paroîtra un paradoxe à beaucoup de gens, qui pensent qu'avec de l'argent, un bon cuisinier, un maître d'hôtel intelligent, et l'envie de faire parler de soi, rien n'est plus facile que d'avoir une bonne maison et de tenir une excellente table.

C'est une grande erreur qu'une telle opinion. D'abord, il est prouvé qu'un homme qui ne se connoît point personnellement dans le grand art de

faire

faire bonne chère, et qui est forcé de s'en reposer sur ses domestiques, tant pour sa cuisine que pour sa cave, est toujours mal servi et mal abreuvé. Une délicatesse extrême dans le palais, afin de pouvoir exercer dans toute leur étendue, tous les ressorts de la dégustation, est la première qualité nécessaire à tout homme jaloux de se faire honneur de ses vivres et de ses boissons. Ensuite des soins infinis sont indispensables, si l'on veut exercer, dans le choix des alimens, cette surveillance sans laquelle, trompé sans cesse, on se ruine sans acquérir de réputation.

Il faut de longues années, des correspondances sûres, une activité sans bornes et une attention continue pour former et pour entretenir une bonne cave, sans laquelle on ne peut mériter le renom d'un véritable Amphitryon. Les neuf dixièmes des tables de Paris sont mal abreuvées, parce que l'on en abandonne le soin à des fripons de sommeliers, qui s'approvisionnent chez des marchands de vin plus fripons encore. A peine en existe-t-il deux dans la capitale qui ne frelatent pas leurs vins. Ce sont des

empoisonneurs publics, sur lesquels la Police ne sauroit veiller avec trop de soin. Si donc on veut des vins naturels et de première qualité, il faut absolument les tirer en droiture, et encore avoir dans chaque vignoble renommé, un commissionnaire sur le goût, la probité et la surveillance duquel on puisse compter; car la plupart des commissionnaires en vins de la Bourgogne, de la Champagne et du Bordelais, travaillent eux-mêmes ces boissons avant de les livrer au commerce. Il faut s'emparer des vins à leur descente de la cuve, comme l'on s'emparoit autrefois d'une jeune fille à sa sortie du couvent, lorsqu'on vouloit être à-peu-près sûr d'avoir une épouse sans tache: encore y a-t-on souvent été trompé, rien n'étant plus rare en ce monde que du vin naturel et qu'une jeune personne tout-à-fait innocente.

Les qualités morales ne sont pas moins nécessaires à un Amphitryon que toutes celles que nous venons d'énumérer. Comment veut-on, en effet, qu'il rassemble des convives aimables, et qu'il les assortisse, s'il n'a pas un tact juste, une grande con-

noissance des hommes, et cet usage du monde qui ne s'acquiert point dans les livres, et qui cependant est si nécessaire à celui qui veut tenir une bonne maison, et qui a mis son amour-propre dans les succès de sa table? On ne sauroit manger sans pauses pendant cinq heures, tel excellent que soit le dîner; et l'homme, créature foible et impuissante, trouve bientôt, hélas! des bornes à son appétit. Le mangeur le plus intrépide est rassasié lorsqu'il a fait le tour des deux premiers services, et c'est alors que l'on sent la nécessité d'avoir un voisin aimable, et de pouvoir causer avec lui; car, dans les nombreux rassemblemens nutritifs, il est impossible d'établir une conversation générale. Mais souvent les convives ne se connoissent point entr'eux; et si l'Amphitryon, qui doit les connoîrre tous, n'a pas pris le soin de les placer convenablement, ils se trouveront réciproquement paralysés. Nous indiquerons dans la suite de cet Ouvrage, sous le titre du *Voisinage de table*, les moyens d'y parvenir sans embarras et sans confusion, et nous pensons que cet article ne sera pas

l'un des moins utiles à ceux qui cherchent à faire dans l'Almanach des Gourmands, leur cours de bonne chère dans toute son étendue.

Après avoir rapidement parcouru les qualités les plus nécessaires à acquérir pour devenir un bon Amphitryon, qu'il nous soit permis de déplorer l'ingratitude dont, en général, on paie aujourd'hui ceux qui en remplissent de leur mieux tous les devoirs. Les convives se font souvent un jeu de l'embarras de celui qui les reçoit; ils s'amusent à le tourner en ridicule; ils s'établissent ses censeurs et ses juges, comme si c'étoit un droit qu'ils eussent, en entrant, acheté à la porte; et bientôt l'on sifflera les maîtres de maison, comme les élèves de l'École Polytechnique sifflent régulièrement, au Théâtre Français, les auteurs des tragédies nouvelles. . . . . .

Nous ne saurions trop nous élever contre une ingratitude aussi révoltante. Un bon dîner étant l'une des plus grandes jouissances de la vie humaine, ne doit-on pas avoir quelque reconnoissance pour celui qui nous le procure, et qui prend tant de

peine pour nous faire manger son bien ? Au lieu de le persiffler et de l'outrager, occupons-nous plutôt à l'encourager par des louanges données à propos sur ce qu'il nous sert ; payons notre écot en joyeux bons mots ; en saillies aimables, en couplets érotiques, en fines reparties, en historiettes amusantes et courtes (1) ; et songeons que, loin de chercher à décourager ceux qui mettent leur amour-propre à nous bien nourrir, il faut au contraire les stimuler par des éloges. La Révolution a tellement réduit le nombre des Amphitryons, qu'il faut tâcher d'en faire renaître l'espèce. En nous occupant de leur gloire, nous travaillerons à multiplier nos plaisirs.

DU DÉJEUNER.

Depuis que, graces aux changemens opérés dans nos mœurs, à nos

(1) Courtes surtout, cela est très-essentiel à table, où, selon le conseil judicieux donné par Madame Geoffrin à un jeune provincial, il faut se munir de grands couteaux et de petites histoires.

bureaux d'affaires, et à nos spéculations usuraires, on dîne, à Paris, beaucoup plus tard que l'on n'y soupoit du temps de Charles VIII, le Déjeûner est devenu un repas important. Une tasse de thé, d'eau de tilleul, et même de café au lait tel qu'on le fabrique à Paris, ne suffiroient pas pour atteindre un dîner qui ne paroît presque jamais avant six heures du soir. L'estomac a besoin d'alimens plus substantiels et de boissons plus généreuses, pour ne point murmurer pendant une attente aussi longue. Aussi les Déjeûners à la fourchette, dédaignés autrefois par les sémillans petits-maîtres de nos salons dorés, et renvoyés comme des usages grossiers, aux gens du peuple et aux voyageurs, ont-ils pris depuis long-temps une faveur extrême parmi tous les personnages un peu marquans de la nouvelle France. Les affaires ne commencent guère avant dix heures, et dès midi et demi ou une heure, l'appétit se fait sentir; alors une table d'acajou est couverte de dix sortes de viandes froides et de flacons de différens vins, et les heureux du jour donnent un

cours immodéré à leur faim dévorante. Si quelques mets chauds sont soufferts à ce repas, ce sont des membres de volaille en papillotes de madame Hardy, des poulets à la tartare, ou tout au moins des petits pâtés au jus de M. Rouget, des rognons et des saucisses. Les pièces de résistance, les salades de volaille, et les pâtés de gibier jouent le plus grand rôle dans ce repas préparatoire, dont les huîtres du célèbre Rocher de Cancale, sont pendant presque tout l'hiver la préface obligée. Ainsi réconfortés, nos illustres et modernes *Midas*, remontant comme ils peuvent dans leurs cabriolets meurtriers, courent à de nouvelles affaires, et, brusquant fortune, se livrent à la soif de l'or avec une ardeur d'autant plus grande, qu'ils sentent bien qu'il en faut beaucoup pour soutenir pendant longtemps l'ordinaire somptueux auquel ils se sont habitués.

Mais ce régime opulent ne sauroit convenir à l'humble rentier, ni au modeste nourrisson des Muses. Le revenu du premier n'y suffiroit pas pendant huit jours, et l'imagination de l'autre se trouveroit bientôt para-

lysée par l'usage habituel d'une nourriture aussi solide. Lorsque Boileau disoit qu'

Horace a bu son saoul quand il voit les Ménades,

il n'entendoit point parler de nos Déjeûners : s'il est prouvé que la diète ralentit la circulation du sang et des idées, et éteint la verve poétique, il ne l'est pas moins que des alimens succulens, solides et opimes, pris avec excès, la paralysent bien davantage.

Cependant l'heure du dîner étant pour eux à-peu-près la même, il a fallu chercher un moyen de l'attendre sans souffrir, et saisir un milieu raisonnable entre la tasse de thé et les pâtés de jambon. « Trouver une substance tout-à-la-fois légère et substantielle, amie de l'estomac et de l'imagination, agréable au goût et peu dispendieuse, facile à préparer, et qui sous un petit volume renfermât des principes assez nutritifs pour permettre d'attendre sans impatience un dîner tardif, et néanmoins pas assez solide pour empêcher d'y faire honneur » : tel étoit

le problème qu'il falloit expliquer, et le chocolat l'a résolu.

Le chocolat n'étoit en France, il y a vingt ans, que le déjeûner des vieillards; il est devenu aujourd'hui celui de tous ceux qui veulent conserver la fraîcheur de leur imagination, ou dont les facultés ne sauroient s'élever à la hauteur d'un poulet.

Mais de cette adoption presque universelle, il est résulté de graves inconvéniens. La préparation de cette substance étoit autrefois confiée aux seuls apothicaires, et tout au plus à deux ou trois fabricans habiles, qui, comme les *Meunier*, les *Millerant* et les *Duthu* (1), avoient su mériter la confiance du public, dont ils sont encore dignes. Leurs

---

(1) On nous a reproché de n'avoir point parlé de M. *Duthu* dans notre Itinéraire nutritif, premier volume de cet Almanach, et ce reproche est d'autant mieux fondé, que beaucoup de connoisseurs regardent sa fabrique comme la première de Paris. Nous nous en occuperons avec quelqu'étendue dans notre troisième Année; et nous espérons que l'on pardonnera ce retard au desir que nous avons d'offrir un article plus complet sur cet Artiste célèbre.

connoissances et leurs talens étoient les garans de leur probité, et tous les chocolats sortis de ces fabriques étoient sans doute plus ou moins bons, mais généralement salubres. Mais aujourd'hui que le prodigieux débit de cette substance a tenté la cupidité d'une foule d'ignorans et de fripons, on court à chaque instant le risque d'être empoisonné, ou du moins gravement incommodé; et, comme le remarquoit judicieusement un amateur célèbre de Saint-Germain-en-Laye (1), que ses relations multipliées avec l'Espagne ont rendu bon juge en cette partie, il y a tels chocolats à Paris dans lesquels il entre de tout, excepté du cacao.

Des pesanteurs d'estomac, des digestions laborieuses, et quelquefois des obstructions, sont la suite trop ordinaire de ces préparations insalubres, souvent même délétères.

Dans des circonstances aussi importantes, nous croyons que c'est rendre un service signalé au public, et principalement aux Gens de Lettres, que de les entretenir encore

(1) M. de Valsary.

d'un artiste habile dans cette partie, et qu'on doit distinguer des mille et un fabricans qui depuis quelques années surgissent dans toutes les rues. C'est donc M. de Bauve que nous leur indiquons de nouveau; M. de Bauve, ancien apothicaire à S.-Germain-en-Laye, où il a exercé pendant quinze ans la pharmacie avec honneur, et qui vient de transporter à Paris, rue Saint-Dominique, n°. 1020, faubourg S.-Germain, ses pénates et sa fabrique de chocolats, depuis long-temps en réputation. Il en fabrique de toutes les sortes, à tout prix, selon la méthode des Italiens et des Espagnols; et tous sont également salubres. Mais nous recommandons surtout aux personnes maigres, aux individus cacochymes, qui veulent cesser de l'être, l'usage du célèbre *chocolat analeptique*, préparé au salep de Perse, car il est tout-à-la-fois léger et nutritif. Il convient aux constitutions foibles, aux poitrines délicates, aux personnes attaquées de maladies chroniques, etc. Elles y trouveront une nourriture agréable et salutaire, et reprendront à vue d'œil un embonpoint sans lequel il n'existe

ni beauté ni fraîcheur. Rétablir sa santé, et conserver en même temps ses charmes, tout en déjeûnant avec d'excellent chocolat, c'est un secret doublement précieux; les dames qui lisent cet Almanach, nous sauront gré de le leur indiquer; et lorsque leurs regards se porteront sur les glaces de leurs boudoirs, et qu'elles y contempleront avec orgueil et satisfaction les roses de leur teint et la fraîcheur d'une peau douce et fleurie, peut-être un sentiment de reconnoissance se reportera-t-il sur l'Auteur de ce petit Ouvrage. *O utinam !*

DU DINER.

Le Dîner est l'action la plus intéressante de chaque jour, celle dont on s'acquitte avec le plus d'empressement, de plaisir et d'appétit. Il n'y a guère que les sots et les malades qui n'attachent point au Dînertoute l'importance qu'il mérite. Une coquette renonceroit plutôt à plaire, un poète à être loué, un gascon à être cru sur sa parole, un comédien à être applaudi, un riche Midas à être encensé, que les sept huitièmes des Parisiens à faire un bon repas. Nous

avons toujours été surpris qu'aucun Auteur n'ait traité cette matière avec toute la gravité dont elle est digne, et n'ait écrit philosophiquement sur le Dîner. Que de choses il y avoit à dire sur cet acte mémorable qui se renouvelle 365 fois par an !

Si, par quelque événement imprévu, par quelque cas fortuit, par quelque circonstance forcée, le moment du Dîner est reculé, seulement d'une heure, voyez comme toutes les mines des convives s'alongent, comme la conversation la plus animée languit tout-à-coup, comme tous les visages se rembrunissent, comme tous les muscles zygomatiques se trouvent paralysés, enfin comme tous les yeux se tournent machinalement vers la salle à manger ! L'obstacle cesse-t-il, le maître d'hôtel, la serviette sous le bras, vient-il enfin annoncer que l'on a servi, ce seul mot fait l'effet d'un talisman ; c'est une parole magique qui rend à chacun sa sérénité, sa gaîté et son esprit. L'appétit se lit dans tous les yeux, l'hilarité est dans tous les cœurs, et la tumultueuse impatience avec laquelle chacun va prendre posses-

sion de son assiette, est un signe manifeste et certain de l'unanimité des vœux et de l'accord des sensations. La Nature reprend donc alors tous ses droits, et dans cet instant du jour le flatteur même laisse lire sa pensée sur tous les traits de son visage.

Après quelques cérémonies, que les personnes bien avisées ont l'attention d'abréger en mettant d'avance le nom de chaque convive sur chaque couvert, dans l'ordre de leur appétit connu ou présumé, on s'assied, et le silence, d'abord général, atteste la force et l'universalité des sensations. Un potage brûlant (tel qu'il doit être) ne diminue point l'action générale; on diroit que tous les palais sont pavés en mosaïque, ou qu'ils jouissent de tous les priviléges de l'Espagnol incombustible.

Cependant l'Amphitryon, qui doit moins s'occuper de raisonner ses morceaux que du soin de garnir les assiettes, divise avec art la culotte tremblante d'un bœuf gras, et seulement entourée d'un cordon végétal qui n'est interrompu que par des pilastres de lard. Une sauce aux tomates ou la moutarde apéritive de

Maille, de Bordin, ou même de Le Maoût, sert de stimulant à ce premier plat, le fondement solide de tout Dîner, et le seul mets dont personne ne se lasse, quoiqu'il se reproduise une fois chaque jour.

Pendant ce temps, les hors-d'œuvre stimulans disparoissent, et les entrées qui se mangent après le bouilli donnent le temps de découper les relevés qui ont remplacé les potages. En Allemagne, en Suisse, et dans presque tout le Nord, cette dissection est confiée à un officier *ad hoc* qui s'en acquitte avec une dextérité peu commune : usage précieux, qui épargne au maître de la maison et aux convives un temps qui peut être beaucoup mieux employé. Cet usage tourne aussi à la gloire des grosses pièces qui, découpées selon les règles de l'art, paroissent dans toute leur splendeur. Il coupe court aux cérémonies inutiles, et va au-devant de la timidité, puisque des assiettes chargées circulent à la ronde, et que chacun se sert soi-même selon son goût et son appétit. Faisons des vœux pour que cette heureuse méthode soit adoptée en France, surtout dans les

grands repas. Il ne manquera plus rien alors à notre Nation, pour mériter une prééminence complète dans le grand art de la cuisine et de la table.

Cependant le rôti paroît, et son fumet délicieux aiguillonne tous les appétits, et les prépare à de nouvelles jouissances. C'est alors que les vins d'entremets commencent à paroître, et que les langues se délient. Le vin de Bordeaux, celui de Bourgogne, et surtout le pétillant vin d'Aï, font circuler à la ronde les propos joyeux, les bons mots et les traits délicats; c'est le moment des déclarations et des demi-confidences. Chacun alors a de l'esprit ou veut en montrer; et comme rien ne rend plus indulgent que la bonne chère, tous les amours-propres sont satisfaits. Dans les festins d'étiquette, et même dans les Dîners somptueux, l'entremets, au lieu de faire partie du second service, forme un service à part. Un énorme pâté venu à grands frais de Toulouse, de Strasbourg, de Chartres ou de Périgueux, occupe alors gravement le centre de la table, et la manière de le découper est elle

seule un art important et trop peu connu. Des entremets dans lesquels le génie du cuisinier a épuisé toutes ses ressources pour relever la saveur des végétaux, lui servent d'acolytes, et les extrémités de la table réservées au petit four, aux crêmes, aux friandises, attirent alors la principale attention des enfans et des dames. Les Gourmands leur abandonnent volontiers ces agréables colifichets ; car tout bon mangeur a fini son Dîner après le rôti, ce qu'il mange au-delà n'est qu'une affaire de complaisance ou de politesse.

Mais c'est précisément parce que l'appétit est en général satisfait au moment où ce troisième service se produit sur la scène, qu'un artiste habile ne doit rien épargner pour le faire renaître : c'est là son triomphe ; mais ce triomphe est rare et difficile, et les entremets sont ordinairement l'écueil où les plus grands talens viennent faire naufrage. Tel a brillé avec éclat aux entrées, aux relevés, et même au rôti, qui voit toute sa gloire s'éclipser à l'entremets ; il pâlit devant un plat de cardes ou une jatte de blanc-manger, et n'est

plus alors qu'un homme ordinaire. Les entremets sucrés offrent moins de gloire, sans doute, mais aussi moins de difficultés; les pâtisseries et les crêmes souffriroient plutôt la médiocrité que les entremets potagers.

Qu'offrir à l'appétit après trois services aussi variés? Le dessert est au dîner ce que la girande est au feu d'artifice; c'en est la partie brillante, celle qui demande la réunion d'une foule de talens agréables. Un bon officier doit être tout-à-la-fois glacier, confiseur, décorateur, peintre, architecte, sculpteur et fleuriste. C'est dans les repas d'apparat surtout qu'on voit ces talens se développer de la manière la plus étonnante. On a vu des fêtes où la dépense, pour le dessert seul, s'élevoit à plus de dix mille écus. Mais comme ce service parle plus aux yeux qu'aux autres sens, le véritable et fidèle Gourmand se contente de l'admirer. Un morceau de fromage altérant ou apéritif est d'un plus haut prix pour lui que toutes ces pompeuses et brillantes décorations.

Les glaces font partie du dessert;

mais c'est encore un art à part, et les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs. Une savante et parfaite distillation du café, suppose encore un mérite éminent; mais qui sait lui conserver habilement tout son *arôme*, et ne lui rien faire perdre de son huile essentielle? M. de Belloy, auquel on doit l'art de préparer le café sans ébullition. Cette boisson est en général mal préparée, même dans les maisons les plus opulentes, et fait souvent que l'on soupire après l'arrivée des liqueurs de M. Le Moine, de M. Noël la Serre, ou de M. Folloppe, qui nous empêchent de gretter celles des Isles, et dont la plupart semblent, par une combinaison admirable, laisser dans la bouche un véritable échantillon de tous les parfums de l'Arabie.

Ce n'est ici qu'un court apperçu d'un plaisir qu'on peut renouveler trente fois par mois. Autrefois Paris possédoit un grand nombre de tables d'hôtes, où, avec une grande activité et quarante sous tournois, on parvenoit à dîner assez bien. Aujourd'hui, les avantages de la bonne chère sont disséminés, à très-haut

prix, chez beaucoup de restaurateurs. Nous avons pris soin d'indiquer dans notre Itinéraire nutritif les meilleurs et les plus célèbres. Nous n'y reviendrons donc point ici; mais, à en juger par les réunions nombreuses qui se forment tous les jours dans les vastes salons de M. Grignon, de M. le Gacque, et au Rocher de Cancale, il faut croire que ce sont en ce moment les trois endroits de Paris où il se contracte le plus d'indigestions, et où il est le plus doux d'en prendre.

DU GOUTER.

Depuis qu'on dîne à Paris à six heures du soir, l'on n'y goûte plus. Il n'y a guère que les enfans et les écoliers qui pratiquent encore ce repas intermédiaire, dont l'usage s'est maintenu dans quelques provinces éloignées, à la campagne, et en général partout où les mœurs patriarchales ont encore conservé quelque empire.

Ce repas, il faut en convenir, est vraiment celui de l'enfance et de la maternité. Quoi de plus touchant en

effet que de voir la tendre mère de famille, et toute la petite bande joyeuse, rassemblées autour d'une table chargée de fruits, de laitage, de pâtisseries fines, de confitures, et de biscuits! car ce sont là les élémens du Goûter. Les préparations carnassières, les légumes même et les vins capiteux en sont pour jamais bannis; et si quelque liqueur fermentée y est soufferte, pour accompagner l'orgeat, la limonade et les sirops rafraîchissans, ce sera tout au plus un vin muscat, dont la douceur et l'onctuosité plaisent singulièrement au jeune âge et au sexe aimable qui s'en rapproche par ses goûts.

Dans les Goûters d'hiver, la châtaigne nutritive joue, sous le nom de marrons du Luc ou de Lyon, l'un des premiers rôles; et le cidre d'Isigny en est l'accompagnement nécessaire. La bière, même la plus douce, ne convient qu'à des hommes, son amertume ne plaît guère plus aux dames qu'aux enfans.

Quoi de plus délicieux qu'un Goûter champêtre, fait à l'ombre d'un riant et vert bocage, sous la voûte azurée d'un ciel pur et serein, ou sous

un berceau de pampres, dont les grappes appétissantes et dorées descendent jusques sur la table de ce joyeux festin ! Un tel repas n'est pas seulement celui de l'enfance, tous les amis de la Nature sont faits pour en sentir le charme ; une gaîté folâtre en anime toutes les scènes, et la beauté timide et modeste, assise à ces charmantes agapes auprès de son vainqueur, goûte plus délicieusement encore le sentiment d'un tendre amour vivement partagé.

Mais nous autres, tristes et corrompus habitans des villes, nous sommes devenus, par nos mœurs et par nos habitudes, tout-à-fait étrangers à de telles jouissances. Les scènes champêtres n'existent pour nous qu'à l'Opéra, où les bocages ne sont que des lambeaux de toiles peintes, où les bergères n'offrent que des visages flétris, barbouillés de fard, où les bergers dansans ne sont que des sauteurs en équilibre, et où les meilleurs mets ne sont, au grand déplaisir des Gourmands, que des morceaux de carton diversement coloriés.

Les Thés ont été substitués à Paris aux Goûters, mais quelle différence !

On donne ce nom à un repas qui se sert entre deux ou trois heures du matin, où le thé se montre à peine, mais où les grosses pièces de four, de boucherie ou de gibier, les vins capiteux et pétillans, le punch, le bichop et le vin nuptial (1), se trouvent en abondance. Un tel repas ne convient qu'aux Crésus de la nouvelle France. Un malheureux rentier n'en pourroit parler que sur parole : il vaut donc mieux n'en rien dire.

Parmi les nations qui ont long-temps conservé l'usage du Goûter dans toute sa splendeur, il faut surtout distinguer la nation helvétique. Ce n'est point chez elle un repas d'apparat ou d'étiquette ; c'est un repas qui se sert tous les jours, et le seul auquel on invite les étrangers. Vers les cinq heures du soir, la maîtresse de la maison fait elle-même, au milieu du salon, du thé très-fort, qu'adoucissent à peine quelques gouttes d'une crême onctueuse ; de larges tartines de pain beurré l'accompagnent. Tel

---

(1) *Voyez* sur cette découverte nouvelle la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

est le Thé suisse dans toute sa simplicité. Mais, dans la plupart des maisons opulentes, on y ajoute du café, des pâtisseries légères de toute espèce, et dont plusieurs sont encore inconnues à Paris, des fruits confits ou glacés, des macarons, des biscuits, du nougat, et même jusqu'à des glaces. C'est, comme l'on voit, un véritable repas qui, quoique assez voisin des deux autres, ne leur fait et n'en reçoit cependant aucun tort, tant les estomacs suisses ont une éminente supériorité, même sur les estomacs parisiens!

Ces Goûters, quoique bien moins dispendieux que les Thés de Paris, le sont cependant encore assez. Aussi n'y en a-t-il jamais plus de cinq à six par jour dans chaque ville, ce qui fait présumer qu'ils sont fort nombreux. Au reste, on y mange pendant toute la soirée, car des servantes fraîches et jolies font continuellement le tour des tables de jeu, portant des assiettes chargées de friandises, dont il se fait une prodigieuse consommation. On invite à ces Goûters par cartes, comme à des festins en règle. Les Français qui voyagent

ont d'abord quelque peine à se faire à ces usages; mais leurs estomacs se mettent bientôt tellement à l'unisson, qu'au bout de quelques jours, ils ne le cèdent en rien à ceux du pays; il faut même, en leur faveur, doubler quelquefois les approvisionnemens (1).

Dans quelques grandes villes de France, chaque baptême est encore l'occasion d'un grand Goûter, qui porte le titre de collation, et où les friandises abondent. C'est cependant moins un Goûter qu'un Ambigu, puisqu'on y sert des viandes chaudes et froides, et que l'on y boit du vin. Mais comme tous les services sont confondus en un seul, on ne peut donner à ce repas le nom de souper. Cette méthode est fort bonne, lorsque le service est entièrement composé de choses froides; mais elle

---

(1) Tels étoient du moins les Thés en Suisse, en 1776, 1788 et 1789, époques des trois Voyages qu'a faits dans ces contrées, alors si heureuses, l'Auteur de cet Ouvrage. Nous ignorons si, depuis que nous leur avons inoculé le fléau de notre sanglante Révolution, ils sont restés fidèles à ces délicieuses agapes.

est perfide quand il y a des rôtis et des entremets, qui doivent être servis brûlans, et qui alors ne sont pas même tièdes. Il faut s'étouffer afin de pouvoir les manger à leur point.

Si l'on veut avoir l'idée d'un véritable Goûter, il faut en chercher la description dans la Nouvelle Héloïse. Ceux que donnoit madame de Volmar, dans son Élysée, méritoient véritablement ce nom ; on y trouvoit réuni tout ce qui peut rendre un tel festin agréable.

L'on a tellement perdu à Paris l'habitude des Goûters, qu'ils ne se retrouvent plus, même aux thèses ni aux distributions de prix des pensionnats ; en sorte que quelqu'un qui voudroit en donner un, composé selon toutes les règles de l'art, se trouveroit assez embarrassé, d'abord pour le choix de l'heure, ensuite pour celui des alimens. Forcé de recourir à son imagination, il pourroit s'égarer. Nous croyons donc devoir rappeler ici quelques principes généraux qui, dans ce cas, devront lui servir de guides. C'est par-là que nous terminerons cet article.

Aucun mets chaud, aucun aliment gras ne doit s'y montrer. Une tourte monstrueuse, mi-partie, doit occuper le centre de la table, en sortant du four de M. Cauchois, de M. Leblanc, de M. Lesage ou de M. George: aux deux bouts, un gros fromage à la crême, à la vanille ou à la rose, et un fromage mi-fouetté et mi-glacé aux pistaches, lesquels sortiront de chez madame Lambert, qui, depuis la retraite de madame Laban, est regardée comme la meilleure crêmière de Paris, ou de chez son digne rival, M. Coupé. Six assiettes de superbes fruits, selon la saison, et choisis chez la veuve Fontaine, ou chez M. Auvrai, flanqueront la tourte. Aux quatre coins, des brioches de MM. Lesage ou Rouget, des meringues à la crême de M. Rouget, de M. Perrier, son élève, ou de M. Bénaud; des gâteaux d'abbesse, et des tartelettes mi-parties de M. George, ou mieux encore des fanchonnettes de M. Rouget (1), et

(1) *Voyez*, sur les *Fanchons* et les *Fanchonnettes*, la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

des gauffres à la flamande de M. Van-Roos-Malen, dressées en pyramide, formeront les quatre angles de cette friande architecture; des assiettes de confitures sèches et liquides de MM. Duval, Rousseau, Oudart ou Berthellemot, du pain d'épice et des massepains de M. Hémart, et des biscuits, tant en caisse qu'à la cuiller, de M. Rouget, se glisseront en forme de hors-d'œuvres dans tous les vides du service. Quant aux boissons, d'excellens sirops de MM. Tanrade, Martin ou Folloppe, ou du vin de Frontignan, de quinze ans, de M. Taillieur, rafraîchiront, en les humectant, les gosiers des jeunes convives. Si l'on veut, en finissant, les parfumer avec d'excellentes liqueurs, on trouvera chez M. Noël la Serre, et chez M. Le Moine, les meilleures de Paris, et chez ce dernier une crême d'Arabie, qui est vraiment du velours en bouteille. L'adresse de tous ces fournisseurs se trouve dans la *première Année de l'Almanach des Gourmands;* ainsi rien de plus facile, avec quelques louis, de donner un Goûter aussi bon que recherché, et dont l'exécution graveroit en ca-

ractères sucrés, dans la mémoire de la génération qui s'élève, l'anniversaire du 18 brumaire, jour dont nous *goûtons*, depuis plus de quatre ans, les *douceurs*.

Si cette petite fête pouvoit ramener, à Paris, l'usage des Goûters, nous aurions acquis, en l'indiquant ici, des droits à la gratitude de l'aimable enfance.

DU SOUPER.

Si le déjeûner est le repas des amis, si le dîner est celui de l'étiquette, et le goûter celui de l'enfance, le Souper appartient principalement à l'Amour. Son heure, la plus voisine de celle du berger, son moment qui est celui du repos et de la cessation des devoirs et des affaires, enfin le doux éclat qu'il reçoit des bougies, tout concourt à le rendre favorable aux amans. Ajoutons aussi que les femmes sont plus aimables à souper, qu'à toute autre époque du jour; on diroit que plus le moment d'exercer leur inévitable empire s'approche, et plus elles deviennent tendres et sédui-

santes. La nuit est pour elles le temps de la souveraineté et de l'irrésistible séduction, et elles le savent si bien, que plusieurs ont fait divorce total avec le soleil.

Le Souper n'est pas seulement le repas de l'Amour, il est encore celui d'Apollon. C'est alors que les bons mots circulent, que les saillies abondent, que les aimables reparties se succèdent et se pressent, et que chacun s'efforce de montrer l'esprit qu'il a, celui qu'il emprunte chaque matin, et même celui qui lui manque. Les Gens de Lettres sont alors plus sémillans ; le besoin de plaire anime chaque convive, et mille traits ingénieux, qui partent de tous les coins de la table, font ressembler ce repas à un feu d'artifice brillant et bien servi.

Tels étoient, du moins autrefois, les Soupers de la bonne compagnie de Paris : ils n'existent plus que dans la mémoire de ceux qui ont eu le bonheur de s'y trouver. Là, chacun étoit véritablement Français, c'est-à-dire, aimable, avec cette grace, ce tact, cette légéreté qui n'appartien-

nent vraiment qu'à cette heureuse Nation, la seule qui connoisse le plaisir, et surtout le plaisir de la conversation, parce que, seule, elle sait tout effleurer avec un charme indicible, sans jamais s'appesantir sur rien : c'est l'abeille qui suce toutes les fleurs sans se reposer sur aucune. Tous les autres peuples de l'Europe dissertent et disputent : il n'appartient qu'au seul Français de savoir converser.

Que sont devenus ces Soupers délicieux où tout ce que la Cour, la Ville et les Lettres offroient de plus aimable, se trouvoit réuni dans les sanctuaires de l'opulence; où régnoit, bien plus que dans la république qui leur a succédé, cette égalité sans laquelle tous les plaisirs sont nuls; où le rang, la naissance, l'esprit et la fortune, ne se montroient que pour lutter d'aménité, de goût et de graces; où nulle supériorité ne se faisoit sentir, parce que l'usage du monde avoit appris à ménager tous les amours-propres; et où la beauté du jour, le poète à la mode, le ministre tout-puissant et le courtisan

en faveur paroissoient confondus sous les drapeaux de la véritable liberté ?

Hélas! ils ont disparu dans ce torrent révolutionnaire qui a tout envahi, tout ravagé. Nous les avons vu remplacés par ces Repas fraternels, faits sur le bord des ruisseaux de chaque rue, et dans lesquels régnoit cette fraternité de Caïn et d'Abel, affichée pompeusement sur tous nos édifices; car jamais il n'y a eu moins de liberté et d'égalité en France, que lorsque toutes les maisons en portoient l'enseigne sur leurs murailles.

Les mœurs, les fortunes, les dignités, le ton, l'esprit, tout a changé; et quand bien même quelques-uns des élémens de ces réunions précieuses subsisteroient encore, il seroit impossible de les reformer aujourd'hui; ni les personnes, ni les esprits, ni les discours ne pourroient se trouver au ton du jour.

Comment souper dans une ville où l'on dîne à six heures, où les spectacles finissent à minuit, où la fureur du jeu s'est tellement emparée de toutes les sociétés, que l'on y voit jusqu'à d'anciens marquis, d'anciens conseillers de cours souveraines, de

venus maîtres de tripot ; où la plupart des riches manquent de connoissances et de savoir-vivre, les femmes, d'esprit et d'éducation, et où l'on ne connoîtra bientôt plus que de nom, la politesse et les égards?

C'est en vain qu'on a cherché à substituer les Thés aux Soupers : rien ne se ressemble moins, et les élémens qui composent ceux-ci, sont dans une divergence, une opposition complète avec ceux qui constituoient ceux-là. Aussi ces Thés dispendieux qu'on ne rencontre guère que dans les maisons opulentes, ne ressemblent à rien, parce qu'ils rassemblent tout. L'esprit et la gourmandise sont également déroutés à ces repas bâtards. On n'y trouve ni conversation, ni entrées, ni bons mots, ni rôtis. Sur la table, de grosses pièces froides, qui ne sont guère plus faciles à digérer que les gros Midas qui sont autour; des calembourgs au lieu de bons mots; des pointes au lieu d'épigrammes; de la licence au lieu de gaîté, et pour assaisonner tout cela, un ton auquel il est impossible aux restes infortunés de la bonne compagnie d'autrefois de pouvoir s'accoutumer.

Ajoutons qu'il y règne souvent une arrogance qui contraste singulièrement avec le régime républicain; et que les Ducs et Pairs de la monarchie étoient beaucoup plus polis que les banquiers et les fournisseurs de la république.

Il est impossible que l'usage des Soupers renaisse tant que nos mœurs et nos habitudes n'auront pas pris une autre direction. Il ne reste guère, à deux heures du matin, à un homme sensé, que le besoin d'aller dormir; et c'est précisément alors qu'on le met aux prises avec ces tristes ambigus, qui ne sont guère faits pour le réveiller. Les femmes ont cessé d'être séduisantes, parce qu'elles ont cessé d'être modestes. La pudeur est l'aliment des desirs, et l'on n'a rien à demander à celle qui ne se soucie plus de rien cacher.

Les partisans de l'usage actuel citent avec emphase le mot connu du fameux médecin Dumoulin, qui disoit ne s'être jamais relevé pour un homme qui n'avoit pas soupé. Nous convenons de la justesse du mot, mais non de celle de son application, et nous osons mettre en fait que les

Thés d'aujourd'hui enfantent plus d'indigestions que les Soupers d'autrefois. D'abord rien n'est meilleur pour un estomac bien rempli, qu'une conversation aimable, vive et enjouée ; et il est prouvé que l'action de la parole aide puissamment à la digestion. Ensuite ces Soupers commençoient à dix heures, et finissoient au plus tard à minuit. On ne quittoit point la table, pour aller se coucher, comme on le fait si poliment aujourd'hui. On passoit dans le salon, où la conversation se continuoit avec d'autant plus de charme et de liberté, qu'elle n'étoit plus contrainte par la présence des domestiques. C'est alors qu'on passoit en revue la Cour, la Ville et les Ministres ; qu'on racontoit à demi - voix l'anecdote scandaleuse, l'épigramme et le couplet du jour. Enfin, c'étoit le moment des confidences, et rarement celui où les parties de jeu occupoient la société. Pour un homme d'esprit, pour un observateur, cette heure étoit, sans contredit, la plus agréable.

Que l'on compare à ces conversations, celles qui succèdent aux Thés actuels.... nous nous dispenserons,

par plus d'un motif, d'en entreprendre ici le parallèle.

Mais c'est assez parler du moral des Soupers ; faisons maintenant la part du Gourmand, et disons, en finissant, un mot de leur composition nutritive.

Un Souper dans les règles, ne diffère du dîner que par l'absence de la soupe et du bouilli. Ce dernier est remplacé par une très-forte pièce de boucherie, ou, trop souvent, par un dormant économique qui garnit le milieu de la table, au grand préjudice de l'appétit de ceux qui l'entourent. Cette forte pièce est ordinairement une longe de veau de Poutoise, farcie, du poids de vingt à vingt-cinq livres. Deux très-fortes entrées occupent en regard les deux bouts de la table ; huit entrées ordinaires et six hors-d'œuvres complètent ce premier service ; le rôti et les entremets, absolument comme au dîner ; le dessert de même. Mais les glaces y sont d'obligation stricte, et l'on sait combien M. Mazurier, artiste moins connu qu'il ne mérite de l'être, est habile dans cette partie. On sert la liqueur
et

et le café après le Souper, comme après le dîner. Ce café, vu l'heure, doit même être très-fort. C'est le cas de tenir ses convives éveillés; et il est encore plus aisé d'y réussir avec de bon café, qu'avec une bonne conversation.

L'usage des Soupers est tellement tombé à Paris, qu'il est peu de restaurateurs qui se soucient d'en entreprendre. Nous pensons cependant qu'un Souper de la main du célèbre M. Taillieur (qui vient de servir un dîner (1) à trois louis par tête, sans le vin, qui sera noté dans les annales de la gourmandise, et qui fait le plus grand honneur à M. des Androuins qui l'a donné), confectionné, servi

(1) Ce repas a été cité à Paris comme un modèle. M. des Androuins en avoit abandonné la direction à M. Taillieur, qui avoit fourni jusques aux ustensiles de la cuisine, et qui mettoit lui-même sur table. C'est dans ce moment que le consul Cambacérès parut si satisfait de l'ensemble et des détails du service, qu'on assure que dans un transport d'enthousiasme, il dit à l'entrepreneur: « M. Taillieur, on ne dîne » pas mieux que cela chez moi ». Quel éloge en peu de mots!

et abreuvé par lui, pourroit en faire renaître le goût. *O utinam!*

DU DESSERT

Considéré dans ses rapports avec la décoration et avec la friandise.

Nous avons dit plus haut que le Dessert est aux services qui le précèdent, ce que la girande est au feu d'artifice; et si cette comparaison n'est pas exacte dans tous ses rapports, l'on conviendra du moins qu'elle fait très-bien comprendre que le Dessert doit être la partie brillante d'un festin; que son apparition doit surprendre, étonner, enchanter, ravir les convives; et que si tout ce qui a précédé a satisfait pleinement le sens du goût, qui n'est autre chose que l'appétit bien dirigé, le Dessert doit parler à l'ame, et surtout aux yeux: il doit produire des sensations de surprise et d'admiration, qui mettront le complément aux jouissances que l'on a goûtées depuis le commencement du repas.

Mais cet art, comme tous les autres, n'a fait en France que de très-

lents progrès, et il a encore cela de commun avec tous les autres arts, que c'est aux Italiens que nous en sommes redevables.

Autrefois nos maîtres d'hôtel n'avoient trouvé d'autre systême d'arrangement que dans la grandeur des pièces et la forme des plats : une immense profusion, qui n'étoit accompagnée que par une lourde élégance, tel étoit alors tout le mérite des tables les plus splendidement servies. Cette somptuosité grossière attestoit si l'on veut l'opulence, mais rien en elle n'annonçoit le goût et la délicatesse. Le tableau des noces de Cana, du célèbre Paul Véronèse, qui se voit au Muséum de Paris, peut donner une juste idée du genre de décoration qui régnoit alors.

Lorsque l'art du confiseur eut été perfectionné, l'on imagina de servir les Desserts dans un nouveau goût. L'heureux assortiment des fruits naturels et des fruits confits servis en même temps, conduisit à l'idée de représenter et d'imiter les arbres et les arbustes qui les produisoient : on en composa des dessins variés, on en forma des vergers délicieux qui

frappoient agréablement la vue, tout en stimulant le sens du goût. Les Italiens, qui furent les inventeurs de ce genre, le portèrent à un très-haut degré de perfection.

On crut donner du mouvement et de la grace à ce service, en couvrant la table de plateaux de métal vernis, qu'ensuite on décora de glaces. Avec des sables diversement colorés, on dessina des fleurs, on reproduisit l'élégance et la variété des parterres, et l'on compléta l'illusion en garnissant ces parterres de petites figures en sucre, auxquelles on donnoit leurs véritables couleurs : on croyoit voir une société élégante et choisie se promener sur un boulingrin émaillé de fleurs.

Ce nouveau genre de luxe n'avoit point pénétré en France, même dans les beaux jours de Louis XIV; il étoit encore inconnu à ces magnifiques fêtes de Versailles de 1664 et de 1666, dont Molière nous a donné de si belles descriptions. Les premiers plateaux sablés parurent au mariage de Louis XV, en 1725; ce fut pour la reine Marie de Pologne, son épouse, qu'ils furent faits; et cette princesse, élevée

dans le malheur et dans l'obscurité, et qui passa de la petite ville de Wissembourg sur le premier trône du monde, dut être aussi frappée que satisfaite de cette sorte de décoration.

Comme tout s'enchaîne dans les arts, et qu'il est de leur nature d'aller toujours en se perfectionnant, jusqu'à ce qu'ils déclinent, cette découverte en fit naître d'autres beaucoup plus riches, qui offrirent le double mérite des difficultés vaincues, et du plus séduisant coup-d'œil.

Desforges, père du célèbre auteur de la Femme jalouse, de Tom-Jones à Londres, et de quelques Romans très-gais, dont il a tort de rougir aujourd'hui, et qui avoit autant d'imagination dans cette partie des arts, que son fils en a depuis fait voir en Littérature, étoit alors le premier décorateur de Paris. Ce fut lui qui introduisit dans les Desserts la verdure feinte, qu'on n'y connoissoit point encore; il sut lui donner un si grand air de naturel et de vérité, que ce genre de décoration fut généralement adopté, et lui mérita une réputation qui a survécu à sa personne et à ses ouvrages. *De Lorme* qui lui

succéda, suivit les mêmes procédés, et sans y déployer cette profondeur d'imagination et ce génie créateur qui avoient immortalisé *Desforges*, il trouva encore quelques lauriers à moissonner dans cette carrière, et se distingua surtout par un goût très-recherché, et qui lui mérita le titre de Fleuriste de la Cour. Mais cet art a pris de nos jours un nouvel essor; il se ressent de la perfection à laquelle nous avons su porter tous ceux qui tiennent au dessin et à la cuisine; et, grace aux découvertes de l'artiste habile, qui est reconnu aujourd'hui sans contéstation pour le premier dans ce genre, cet art est porté à un point fait pour étonner les artistes eux-mêmes, et dont on ne le croyoit pas susceptible.

Cet artiste, M. *Dutfoy*, a appelé l'architecture au secours de la décoration. Ses prédécesseurs nous offroient des vergers, des gazons et des parterres; lui, construit des palais où tous les ordres sont réunis, dont les proportions sévères, le goût parfait et l'immense étendue, attestent vraiment l'homme de génie. De ses mains habiles sortent des temples surmon-

tés d'un vaste dôme, d'une élégante coupole, ornés d'un immense péristyle, de galeries à perte de vue, et de portiques élégans. Les colonnes, les entablemens, les chapiteaux, les frontons, les architraves, les corniches, etc., tout est construit selon les principes de l'art; les profils en sont d'une pureté remarquable, et les ornemens d'un excellent goût. Chacun de ces temples est décoré des attributs, des emblèmes qui caractérisent la divinité à laquelle ils sont dédiés, de manière que, grace à M. Dutfoy, l'on peut apprendre la mythologie sans sortir de table.

D'élégans bosquets plantés d'arbustes imités de manière à produire la plus parfaite illusion, ornés de groupes et de figures en biscuit de Sèvres de la plus riche composition, accompagnent ces palais et ces temples : ils donnent en quelque sorte le mouvement et la vie à cet intéressant tableau, et le jeu savamment combiné des lumières, fait de cet ensemble un spectacle presque magique.

M. Dutfoy ne s'est pas borné aux ressources que lui présentoit l'architecture, il a cherché dans la pyro-

technie de nouveaux moyens de varier nos plaisirs ; et les feux d'artifice qu'il adapte à ses décorations, et qui naissent du milieu de ses palais et de ses temples, produisent un effet plus aisé à imaginer qu'à décrire.

A l'instant convenu on met le feu à une mêche soigneusement cachée, et qui dure pendant quelques minutes. Tout-à-coup le temple se couvre de feux odorans et de toutes couleurs, mille gerbes s'élancent jusqu'au plafond. Les convives, dont les yeux et l'odorat jouissent tout-à-la-fois, sont placés sous une voûte d'étincelles flamboyantes. Le bruit, l'odeur et l'éclat de ce spectacle imprévu causent un enivrement universel, que ne trouble la crainte d'aucun danger ; car ces étincelles, malgré leur éclat, sont tellement innocentes, que les tissus les plus légers n'en reçoivent aucun dommage. On conviendra qu'un Dessert ainsi préparé est une véritable féerie, et que l'on ne sauroit terminer d'une manière plus éclatante et plus vive un repas somptueux.

On pense bien que M. Dutfoy a des assiettes montées en tout genre et dans le dernier goût, pour entou-

rer ses palais et ses temples. Ceux qui en douteroient peuvent s'en convaincre en allant visiter son atelier et ses magasins, rue de l'Arbre-Sec, n°. 233. Ses talens lui ont mérité les regards du Gouvernement, dont il est le décorateur (1) : il est digne d'être celui de tous les hommes qui joignent le goût des fêtes aux moyens de les donner ; ils ne sauroient en remettre l'exécution en des mains plus savantes.

La décoration nous a entraînés plus loin que nous ne voulions, et il nous reste bien peu d'espace ici pour la friandise. C'est cependant la partie la plus solide des Desserts, mais elle

---

(1) Nous avons appris avec étonnement que la décoration de table du banquet donné à l'Empereur à l'Hôtel-de-Ville, n'étoit point son ouvrage. Comme on en avoit mis l'entreprise au rabais, sans doute M. Dutfoy n'aura pas cru pouvoir bien faire sans des moyens proportionnés à son talent. Au reste, nous n'avons vu ni cette décoration, ni les autres festins donnés à l'occasion du couronnement, et dont les portes fermées à la curiosité du vulgaire, ne s'ouvroient qu'à l'aide de protecteurs auxquels nous n'avions aucuns moyens d'atteindre.

prête moins à l'imagination qu'à la sensualité. Les compotes bien faites sont rares, aujourd'hui surtout que presque tous les bons officiers se sont établis confiseurs. Il en faut cependant dans les Desserts bien ordonnés; il faut aussi d'élégans rochers garnis de friandises, et c'est un genre d'architecture dans lequel le célèbre Rouget excelle : les siens sont vraiment pittoresques et toujours l'image de la Nature (1). Des assiettes montées garnies de confitures sèches et de bonbons, des fruits glacés au caramel, les plus beaux fruits de chaque saison pyramidés avec art et simplicité, des confitures liquides dépotées dans des compotiers de la plus riche porcelaine, des fromages fouettés et panachés, des fromages glacés, unis et cannelés, des glaces en tasses, en briques et en fruits, des biscuits, des macarons, des massepains, des biscuits manqués et masqués, des vases de conserve de

(1) M. Rouget vient même d'exécuter en surtout de Dessert les principales scènes du fameux opéra des *Bardes*. Nous en dirons quelque chose dans la troisième Année de cet Almanach.

fleurs d'orange soufflée, enfin pour ceux qui ont besoin de gagner de la soif, du fromage de Roquefort, qui mérite par-dessus tous les autres le nom de biscuit des ivrognes, que nous lui donnons dans le cours de cet Ouvrage : voilà ce qui doit constituer un Dessert dans toutes les règles. Des trois services c'est le plus dispendieux sans doute, et celui qui exige le plus de soins, et de soins minutieux de la part de l'Amphitryon ; mais aussi un Dessert bien ordonné fait à lui seul la réputation d'une table ; on en parle pendant six mois, et on le cite pour modèle et pour exemple chaque fois qu'on raisonne principes sucrés. Une telle gloire, à laquelle si peu de gens sont dignes aujourd'hui de prétendre, n'est-elle pas la première comme la plus douce des récompenses ; et ne suffit-elle pas pour payer l'Amphitryon de toute la peine qu'il a prise pour la mériter ?

---

*Des funestes effets de l'*AMOUR-PROPRE*, considéré dans ses rapports avec la cuisine.*

Le vieil adage qui nous assure que l'on a toujours les yeux plus grands que l'estomac, est une vérité que devroient moins souvent perdre de vue certains Amphitryons qui, mus par une sotte vanité, sacrifient tout au coup-d'œil, servent un repas de vingt personnes pour huit ou dix convives, et se mettent par-là dans l'impuissance de recevoir souvent leurs amis. Il est tel homme qui donneroit dix dîners par an au lieu de trois, s'il consultoit moins les yeux de ses convives que leur appétit.

L'économie domestique a beau faire, pour le reste de la semaine, son profit de la desserte, il est prouvé que l'orgueil est ici l'ennemi des vraies jouissances; d'ailleurs Boileau a dit avec raison :

Qu'un dîner réchauffé ne valut jamais rien;

et c'est mal entendre ses intérêts que de n'en préparer qu'un seul qui re-

paroît pendant huit jours, et qui n'est réellement bon que le premier.

Cette faute n'est pas la seule dans laquelle un Amour-propre mal-entendu nous entraîne à l'heure du dîner; et afin de procéder méthodiquement, nous dirons d'abord (1) que la symétrie est l'un des plus grands ennemis de la bonne chère. Il est prouvé que chaque chose dans ce bas monde veut être servie, cueillie ou mangée à son point; et, depuis la jeune fille qui n'a qu'un instant pour nous montrer sa beauté dans toute sa fraîcheur, et sa virginité dans tout son éclat, jusqu'à l'omelette qui demande à être dévorée en sortant de la poêle; depuis la perdrix, dont le juste fumet dépend souvent d'une heure de mortification, jusqu'à la timbale de macaronis qui ne doit faire qu'un saut de la bouche du four dans celle des Gourmands, il est un

---

(1) Il faut cependant en excepter les grands repas d'étiquette, où la symétrie est de stricte obligation, et où l'on est forcé de sacrifier au coup-d'œil le premier plaisir d'une bonne table, celui de manger tout bien chaud et bien à son point.

instant précis qu'il faut saisir avec adresse :

Ultrà citràque nequit consistere rectum ;

ce qui veut dire en français que le retard ou la précipitation dans le service, sont également préjudiciables aux ragoûts.

Cette vérité bien établie et bien reconnue, et il n'est pas un vrai Gourmand qui n'en soit pénétré, comment a-t-on pu renoncer à l'usage de servir plat à plat et dans leur ordre manducatoire, tous les élémens d'un repas, pour adopter celui de couvrir la table de quinze à vingt mets différens, qu'on ne peut manger tous à-la-fois, et dont les derniers attaqués seront à coup sûr les moins bons et les plus froids? L'orgueil seul, et un orgueil insensé, stupide et barbare (comme ils le sont presque tous), a dicté cette vaniteuse symé rie, si funeste au goût, et qui ne peut tout au plus satisfaire que l'œil de l'irréflexion ou de la sottise.

C'est en vain que les Amphitryons gourmets, forcés de sacrifier à l'usage, et qui, sans avoir assez de force d'es-

prit pour nous ramener à ceux de nos pères, ont cependant senti les funestes conséquences d'un service régulier et symétrique, ont cherché à y remédier par une chaleur artificielle. Les briques, les boules d'étain, les réchauds à l'esprit-de-vin même, ne forment que de tristes palliatifs, qui sont moins dans le cas d'entretenir la chaleur naturelle des mets, que d'en opérer la dessiccation : les briques surtout ont cet inconvénient, sans parler de celui de porter à la tête des convives, ce qui est un double préjudice pour leur appétit.

Comment donc faire? va nous demander ici l'homme du monde esclave des usages, et surtout de la vanité. Mépriser l'un, et mettre de côté l'autre; ne donner que six entrées au lieu de douze, mais les faire plus abondantes; servir plat à plat, ou tout au plus deux à-la fois, depuis le bouilli jusqu'au dessert. C'est le moyen de manger chaud, de manger beaucoup, de manger long-temps, de fêter tous les mets d'un repas, de satisfaire les appétits les plus timides, et de faire bien meilleure chère tout en dépensant beaucoup moins.

La symétrie une fois écartée, vous n'êtes plus gouverné par le nombre, vous ne donnez plus rien à l'œil, vous n'êtes pas obligé de forcer vos moyens ou de pressurer le talent d'un artiste pour garnir l'angle d'une table avec un plat auquel personne ne touchera. Le travail du cuisinier, concentré sur bien moins de mets, en sera plus soigné ; ces mets, mangés isolément, seront mieux appréciés, et la gradation des assaisonnemens soutiendra l'appétit jusqu'au dessert. La crainte de voir arriver un plat qu'on n'aime point, fera qu'on mangera toujours avec avidité de celui qui est en présence ; et de cette façon, l'on dînera beaucoup mieux avec quatre entrées qu'avec douze. Les hors-d'œuvres seront seuls exceptés de cette manière de servir. Ils resteront en dormant sur la table, dont ils formeront l'entourage apéritif ; car ce sont des stimulans qu'il ne faut jamais perdre de vue, et qui servent à chaque instant à réveiller l'appétit, surtout si, sortant des célèbres fabriques de Maille ou de Bordin, ils se présentent sous la forme de cornichons, de blé de Turquie, de petits oignons, de pe-

tits haricots de Gênes, etc., le tout confit au vinaigre; qu'on y joigne des anchois de Nice, des huîtres marinées de Grandville, et surtout le *coup du milieu*, et l'on aura de l'appétit et de la soif de reste.

Ce dernier mot nous avertit qu'il nous reste à parler des boissons, qui ne sont pas la partie la moins intéressante d'un festin; mais l'étiquette et la vanité jouent encore ici leur rôle pour paralyser cette dernière jouissance. D'abord, reléguer le vin ordinaire au buffet, le mettre à la disposition des valets, et se faire servir à boire par eux, c'est s'exposer à mourir de soif si l'on n'a pas un grand drôle planté pendant tout le repas derrière sa chaise. Malheur à l'homme modeste qui n'a ni les moyens ni la vanité de traîner à sa suite un laquais dans toutes les maisons où il mange: il se trouve à la merci de tous les valets étrangers qui, le plus souvent, se font un jeu de la dessiccation de son gosier, ou qui, lorsqu'ils veulent bien s'occuper de lui, l'abreuvent tantôt comme une pensionnaire de couvent, et tantôt comme un crocheteur. Ce n'est déja que trop d'avoir mis les

assiettes entre les mains de la valetaille, et de se condamner ainsi, pendant les plus belles heures du jour, à vivre dans la dépendance de leur service et de leur discrétion. La présence des valets à table est un des plus grands fléaux qui puissent troubler un repas. Leurs yeux dévorent avidement tous les mets; leurs oreilles pompent tous les propos, et leurs langues, toujours prêtes à dénoncer leurs maîtres (1) ou tout au moins à en médire, savent bien se dédommager loin d'eux de la contrainte que leur présence leur impose. Aussi, dans les maisons où l'on sait jouir des douceurs de la table, le premier soin est-il de les en exclure : il suffit que quelques-uns entrent à chaque service, sous la conduite du maître d'hôtel, pour habiller et déshabiller la table. De nombreuses servantes à hauteur

---

(1) C'est une vérité dont tout le cours de la Révolution a fourni d'innombrables preuves. La plupart des maîtres ont été arrêtés, emprisonnés et suppliciés sur la dénonciation de leurs domestiques, de leurs domestiques de confiance, et que depuis vingt ou trente années ils combloient d'or et de bontés.

d'appui, placées entre chaque convive, facilitent le changement des assiettes; et les bouteilles, semées sur la table et rapprochées des consommateurs, qui se servent à leur guise, n'exposent plus personne à mourir de soif.

Quant aux vins fins, ils doivent toujours être à la disposition de l'Amphitryon, qui en envoie un verre à chaque convive dans les intervalles de chaque mets; à moins qu'on ne préfère l'usage anglais moins économique, mais plus commode, de faire circuler chaque bouteille jusqu'à siccité.

Avec ces précautions, on ne redoutera plus les dangers de la soif, ni même ceux de l'intempérance; et comme entre convives on doit se connoître assez pour ne pas craindre d'être indiscrets, cette retenue, que la présence des valets impose à tout homme prudent, ne viendra plus paralyser l'appétit. Cependant nous ne conseillerons jamais à personne de parler politique à table : c'est prendre un mauvais moment pour vouloir gouverner l'Etat, que de choisir celui de la journée où l'on est le moins

capable de se gouverner soi-même; il existe tant d'autres sujets de conversation plus apéritifs et plus gais, qu'il n'y a pas moins de sottise que d'imprudence à préférer celui-là. La littérature, les spectacles, la galanterie, l'amour et l'art alimentaire sont d'intarissables sources de joyeux propos. Nous ne parlons pas de la médisance, il n'y a que les mauvais cœurs qui médisent à table, car rien ne doit rendre plus indulgens que la bonne chère et l'hilarité.

Nous en revenons à notre texte, et nous persistons à croire que rien n'est plus funeste à un bon dîner qu'un Amour-propre déplacé dans celui qui le donne. Concluons donc que, pour vivre heureux à table, il faut en bannir la symétrie, les domestiques et tous ces usages dictés par l'orgueil bien plus que par l'appétit. L'affaire la plus importante est de manger tout à son point, de boire à sa soif, et de dire ce qu'on pense, en évitant cependant les indigestions, l'excès de l'hilarité et les dangers de l'indiscrétion.

Louer à propos l'Amphitryon, faire honneur à tout ce qu'il vous sert, en

ne laissant rien sur son assiette, et dire toujours du bien de M. le Prieur, sont trois maximes qui doivent se trouver dans le bréviaire de tout homme vraiment digne du nom sacré de Gourmand.

DE LA MOUTARDE ET DES SIROPS, *considérés philosophiquement.*

De tous les stimulans dont on use à table pour donner plus de saveur aux mets, pour aiguillonner l'appétit, pour masquer les fautes des cuisiniers, enfin pour faire honneur à tout ce qu'on nous y sert, la Moutarde est sans doute celui qui, sous tous les rapports, mérite d'occuper le premier rang, et par son ancienneté qui remonte jusqu'à l'histoire du peuple juif, et par ses qualités bienfaisantes, et par la modicité de son prix. Si nous en croyons les médecins, cet assaisonnement (dont l'usage diététique est si général, et qui s'accorde si bien avec toutes les viandes, rôties et bouillies, et surtout avec le roi des animaux immondes dont il est l'anti-scorbutique) sollicite puissamment les organes

à la digestion ; il augmente, par la légère irritation qu'il cause, la force et l'élasticité des fibres ; il attire dans l'estomac et dans les intestins les sucs digestifs dont il double la vertu ; il divise les matières grasses, et favorise la descente des restes d'alimens, en accélérant le mouvement péristaltique, etc. etc.

La Moutarde convient donc singulièrement aux estomacs paresseux, aux tempéramens froids, humides et foibles ; elle est salutaire à ceux dont l'estomac et les intestins sont embarrassés de viscosités ; enfin elle est bonne aux vieillards à cause de l'humidité du cerveau.

Si des qualités médicinales de la Moutarde nous passions à ses usages domestiques, nous pourrions offrir à nos lecteurs une nomenclature bien plus étendue encore de ses admirables propriétés. Nous nous bornerons à dire que, compagne inséparable du bouilli, des saucisses, du boudin, et généralement de toutes les préparations dont le porc est la base, elle s'allie très-bien aussi avec la famille des dindons, surtout le lendemain du jour où l'on en a serré

les cuisses. Elle est l'excipient de toutes les sauces à Robert, le véhicule des rémoulades, et l'ornement des émincés : avec elle on fait des navets de Fréneuse un entremets très-piquant ; sans elle les pieds à la sainte Menehoult ne sont qu'une épigramme sans sel ; enfin, depuis les hors-d'œuvres jusqu'au dessert, la présence de la Moutarde est indispensable sur une table bien servie.

D'après tant de qualités précieuses, et si généralement reconnues que personne ne s'avisera de les révoquer en doute, qui croiroit que la préparation de la Moutarde, abandonnée à des mains vulgaires, n'avoit fait aucun progrès en France jusqu'au milieu du dix-huitième siècle? D'abord les apprentis vinaigriers s'obligeoient par serment de ne point révéler le secret de faire le vinaigre, et par conséquent la Moutarde; mais ce prétendu secret, concentré dans cette communauté, n'étoit qu'une aveugle routine que personne ne songeoit à perfectionner. La chimie, qui se perdoit alors dans de vaines aberrations, n'avoit point encore appliqué ses découvertes aux arts alimen-

taires, et ceux qui cultivoient cette science, cherchoient bien plutôt à faire de l'or qu'à perfectionner la Moutarde.

M. Capitaine, dit Le Comte, vinaigrier, place de l'Ecole, à Paris, fut le premier qui sortit des routes battues, dont M. Savalette lui-même (le héros de la fameuse Brouette du vinaigrier de M. Mercier, et l'aïeul de celui que nous avons vu garde du trésor royal), malgré la haute fortune qu'il dut à son état, ne s'étoit jamais écarté. Les essais de M. Capitaine furent encouragés, et sa Moutarde obtint une assez grande faveur, toute imparfaite qu'elle étoit encore. Mais ce qui lui mérite surtout la reconnoissance des Gourmands, c'est d'avoir été le précurseur des deux plus illustres Moutardiers qu'ait vu naître la ville de Paris, MM. Maille (1) et Bordin, encore aujourd'hui en possession de la primatie dans leur art.

---

(1) M. Maille est mort dans le cours de l'année dernière, après une longue et douloureuse maladie. Il avoit depuis longtemps cédé son fonds à M. Aclocque, dont

Les admirables qualités de leurs préparations sinapiques sont trop connues pour qu'il soit nécessaire de s'y arrêter ici ; la Moutarde aux câpres, aux anchois, aux truffes, à la ravigote, etc. du premier, et la Moutarde de santé odorifère, au vin de Champagne, etc. du second, règnent en souveraines sur toutes les tables jalouses de leur réputation ; un pot de chacune de ces espèces y demeure constamment en regard, et en rivalité, jusqu'au dessert. Vingt fois l'on a dégusté ces Moutardes avec la plus profonde méditation, pour savoir à qui de M. Maille ou de M. Bordin il falloit adjuger la préférence, et vingt fois les palais les plus exercés sont demeurés indécis, tant leur manipulation, quoique différente, se rapproche de la perfection dans une proportion égale : car si la Moutarde de M. Maille est plus douce et plus

---

les dignes enfans possèdent aujourd'hui cette fabrique, qui, ainsi qu'on a pu le voir dans le premier volume, n'a point dégénéré entre leurs mains. L'ombre de M. Maille plane toujours sur ce grand établissement, et semble en diriger encore toutes les opérations.

onctueuse, celle de M. Bordin a plus de force et de montant; l'une s'accorde mieux avec le bouilli, l'autre avec le cochon; et toutes deux ont porté au plus haut degré de splendeur la gloire nationale dans les préparations sinapiques; toutes deux s'expédient aux extrémités du globe, et les peuples du Nord surtout en sont tellement friands, qu'un pot qui coûte vingt-cinq et vingt sous à Paris, se paie jusqu'à cinq et six francs sur les bords de la mer Baltique. Les Russes, les Danois et les Suédois en font une consommation prodigieuse: ils la mangent sur du pain comme des confitures.

De tels succès ont fait naître en France l'émulation, et plusieurs villes ont cherché à disputer à Paris la supériorité dans la confection des Moutardes; la ville de Dijon surtout s'est distinguée dans cette lutte, et le nom de M. Naigeon le père est encore plus connu des Gourmands que celui de M. Naigeon le fils ne l'est des philosophes. Mais la Moutarde de Dijon, préparée avec du moût de vin au lieu de vinaigre, se trouve dépouillée par-là même de sa princi-

pale vertu ; aussi, quoique la plus agréable au goût, elle est regardée par les connoisseurs comme la moindre de toutes; elle participe de la nature des confitures plutôt que de celle de la Moutarde, et, sous ce rapport, elle convient bien plus aux enfans qu'aux gourmets. La Moutarde de Châlons est à-peu-près dans le même cas; elle a cependant plus de force que celle de Dijon. On en prépare une à Besançon qui jouit de quelqu'estime ; mais elle est en poudre, ce qui oblige de la délayer chaque fois qu'on veut s'en servir, et ce qui fait qu'elle s'évente et perd en peu de temps toute sa force, à moins qu'on ne la conserve dans des bocaux hermétiquement fermés : cette sujétion en rend l'usage fort incommode, si ce n'est en voyage. On en fabrique aussi à Reims une très-estimée des connoisseurs, mais encore peu répandue à Paris. Enfin la Bretagne vise aujourd'hui à la gloire de fabriquer une Moutarde recherchée.

Un apothicaire-chimiste de Saint-Brieux, vient d'y élever une fabrique de Moutarde qui n'est point sans mérite, et qui surtout a beaucoup de

force et de montant. Le Docteur Gastaldy, si bon appréciateur de tout ce qui se mange, en fait très-grand cas : elle est très-répandue dans l'ancienne Armorique et jusques dans le Cotentin. M. Le Maoüt (c'est ainsi qu'on appelle ce fabricant, dont le nom, comme l'on voit, renferme les cinq premières lettres de celui de la Moutarde) se propose de former un entrepôt de la sienne à Paris. Comme il ne suffit pas d'arriver de loin pour y réussir auprès des Gourmands, nous doutons fort que la Moutarde de Saint-Brieux fasse oublier celle de MM. Maille et Aclocque et de M. Bordin; mais elle nous paroît digne dans son genre d'obtenir des succès mérités : l'on ne sauroit trop encourager l'émulation et l'industrie, lorsqu'il s'agit d'un objet de nécessité première, et sans lequel les deux tiers des estomacs ne connoîtroient plus à Paris les moyens de digérer (1).

---

(1) M. Le Maoüt ne borne point ses travaux à la confection de la Moutarde, il sort aussi de sa pharmacie, l'une des plus renommées de la Bretagne, de l'élixir de Garus, du sirop de vinaigre, du vinaigre des quatre-voleurs, de l'eau de Cologne, de l'eau de

Mais c'est assez parler Moutarde, disons quelques mots des Sirops, malgré le peu de rapport qui se trouve entre eux.

Les bons Sirops sont presqu'aussi rares que la bonne Moutarde. Autrefois il falloit les tirer de Montpellier lorsqu'on vouloit en avoir à Paris d'excellens, et ce temps n'est pas encore fort éloigné. Le célèbre Bodson entreprit d'affranchir la capitale de cette sujétion; il monta une fabrique de Sirops fort estimée, et qui a long-temps mérité et obtenu la vogue. Mais la Révolution, en exilant presque toutes ses pratiques, a porté un coup mortel à son établissement. Les patriotes de 1793 avoient substitué l'eau-de-vie aux Sirops: leur règne a passé, mais celui de l'eau-de-vie dure encore, et nous voyons même les plus jolies femmes de la nouvelle France, avaler le kirchwasser comme autrefois celles de l'ancienne ava-

---

lavande, de l'essence de savon, et jusqu'à de l'encre indélébile, qui prouvent en faveur de ses talens comme Chimiste et comme Distillateur.

loient l'orgeat. Chaque temps chaque usage.

Cependant les deux derniers étés ont remis un peu les Sirops à la mode, et l'excès de la chaleur en a fait sentir le besoin. C'est d'ailleurs une boisson agréable, qui se trouve préparée dans l'instant, et rien n'est plus salutaire ni plus rafraîchissant qu'un bon Sirop de vinaigre framboisé, ou qu'un bon Sirop de limon ou d'orgeat. Le premier se trouve supérieurement composé chez M. Maille; quant aux deux autres, nous désespérions depuis long-temps de les trouver à Paris, fabriqués avec toute la perfection qu'ils exigent, lorsqu'on nous a fait connoître un confiseur nouvellement établi, qui s'est particulièrement adonné à cette partie, et qui, grace à ses connoissances chimiques et à la sévérité qu'il apporte dans le choix de ses matières premières, est parvenu à fabriquer avec le plus beau sucre des Sirops d'orgeat et de limons au-dessus de tout ce qui avoit paru jusqu'ici dans ce genre. Le premier est d'une blancheur éblouissante et d'un velouté délicieux; le second conserve au plus haut degré toutes les bonnes qualités du

citron, et présente l'acidité la plus agréable. Nous invitons les amateurs à en faire l'essai, et ils conviendront que rien n'est au-dessus des Sirops de M. *Tanrade* (1). Cet artiste, encore peu connu, mérite singulièrement de l'être. Tout ce qu'il fabrique est excellent, et son chocolat peut aller de pair avec ses Sirops. On a pu voir ce que nous avons dit de sa fabrique dans notre Itinéraire.

Nous recommandons aussi les Sirops de groseilles, de limons et de fleurs d'orange de M. Noël la Serre. Ce dernier surtout est d'autant plus gracieux, qu'il présente tout le parfum de la fleur, et n'a point ce goût médicinal qui caractérise souvent le sirop de fleurs d'orange des Apothicaires. Que de choses il y auroit encore à dire sur les qualités onctueuses, pectorales, balsamiques et rafraîchissantes de la plupart des Sirops, dont l'usage entretient la sérénité de l'ame, la douceur du caractère et la tran-

---

(1) Il vient d'en fabriquer un d'oranges, qui sera l'objet d'un article dans notre troisième Année, et qu'en attendant nous recommandons aux connoisseurs.

quillité du cerveau (1)! Mais nous y reviendrons dans une autre année. C'en est assez pour aujourd'hui sur les Sirops et la Moutarde.

MOYEN *facile et nouveau de gagner de l'appétit.*

C'est surtout pour les négocians et les hommes d'affaires qu'il est important de pouvoir bien digérer; leur fortune leur donne les moyens de faire bonne chère, et de mettre en pratique les préceptes de l'*Almanach des Gourmands*; mais leur estomac leur refuse souvent le service. Il faut un esprit parfaitement libre de soins, de soucis et d'inquiétude, pour que ce viscère fasse bien toutes ses fonctions; et ce n'est pas dans ces professions

---

(1) Nous parlerons dans notre troisième Année, à l'article des Découvertes récentes, du Sirop de groseilles blanches de madame la veuve Martin, Apothicaire, rue Croix-des-Petits-Champs. Mais en attendant, nous nous empressons de le consigner ici comme l'une des boissons acides les plus agréables et les plus salutaires dont on puisse faire usage pendant l'été, et même l'hiver dans les bals et autres assemblées nombreuses.

que l'on peut jouir de cet avantage. Nous convenons que la diète peut venir au secours de l'intempérance, mais c'est une triste ressource pour un Gourmand, que le régime des regrets et des privations; et il envie souvent alors le sort de l'autruche, envers qui la providence, en lui donnant la faculté de digérer le fer, a prouvé une prédilection dont plus d'un estomac humain auroit bien voulu se trouver l'objet.

Si, pour réparer plus vîte les forces dont il a trop abusé, notre Gourmand a recours à la rhubarbe, à la thériaque, au diascordium et à tous les toniques et les digestifs que lui offre la pharmacie, il n'en sera que plus à plaindre, puisqu'il faudra guérir des drogues, après être guéri du mal, et l'on sait que cette dernière cure est souvent plus longue et plus difficile que l'autre.

Placé entre la diète et son apothicaire, le Gourmand se trouve dans un cas tout contraire à celui de l'âne de Buridan. Pour s'en tirer, il prendra de nouveau la route des indigestions, et le voilà retombé dans

l'impuissance pour avoir trop compté sur ses forces.

La Sagesse lui crie bien d'être sobre, de fuir les excès, et de consulter plutôt son appétit que sa sensualité ; c'est un fort bon conseil sans doute, que l'on écoute volontiers lorsqu'on est bien malade, mais qu'on dédaigne dès qu'on se sent en état de le braver. C'est ainsi que le marin, timide et dévot au fort de la tempête, affrontera bientôt de nouveaux dangers, pour peu que le ciel redevienne serein. Il ne croit pas plus à l'enfer, lorsqu'il a le vent en poupe, qu'un Gourmand ne croit à la médecine tant qu'il digère.

Mais c'est précisément là le point difficile ; et c'est pour indiquer à ces Messieurs le moyen de se livrer sans inconvénient à toute l'étendue de leur appétit, provoqué par les meilleurs mets, que nous plaçons ici cet article.

Non loin de Montmorency, au fond de cette délicieuse vallée si célèbre par ses cerises, par sa douce température, et par le long séjour qu'y a fait J. J. Rousseau ; dans un site enchanteur, également em-

belli par l'Art et la Nature, il est une Nymphe protectrice des Gourmands, qui leur offre à toute heure ses généreux secours. Une eau merveilleuse découle sans cesse de son urne bienfaisante, et cette eau donne à celui qui la boit, le moyen de faire cinq à six repas par jour, de braver les indigestions, ou plutôt de n'en jamais prendre, puisqu'elle communique aux sucs gastriques de l'estomac le plus débile, une vigueur inaltérable.

Si vous doutez de ce prodige, consultez le rapport que la Société de médecine de Paris a adopté dans sa séance du 12 fructidor an XI. D'après une analyse rigoureuse faite par quatre de ses commissaires, MM. Beauchêne, Bouillon de Lagrange, Morelot et Sedillot, elle a jugé ces eaux toniques, stomachiques, fortifiantes, apéritives et diurétiques; ce qui les met fort au-dessus d'un grand nombre d'eaux minérales célèbres, et ce qui les rend surtout inappréciables pour tous les amateurs de la bonne chère.

C'est au célèbre *de la Rive*, qui a fait si long-temps nos délices au théâtre, où sa perte est d'autant plus

vivement sentie par les vrais connoisseurs, qu'il est bien loin d'y être remplacé, que nous devons ce bienfait. Cette eau se trouve dans la délicieuse retraite qu'il possède à Montlignon, à une lieue de Montmorency; et, ainsi qu'on le voit dans un Prospectus qu'il a fait distribuer à Paris, il se propose d'entourer cette source d'un hameau, où pour 15,000 francs une fois payés, on pourra posséder une charmante maison, ornée d'un joli jardin, avec la faculté de boire à discrétion de cette eau digestive. En attendant que ce plan soit réalisé, et pour mettre promptement l'*eau minérale de Montlignon* à la portée des consommateurs, M. de la Rive vient d'en former trois dépôts à Paris, et l'on en trouve chez M. *Pelletier*, apothicaire, rue Jacob, M. *Cadet de Gassicourt*, apothicaire, rue Saint-Honoré, n°. 86, et M. *Sureau*, apothicaire, rue Favart, même maison que l'illustre M. Camerani, au prix modique de 75 centimes la bouteille. Ajoutons que ces eaux n'ont aucun mauvais goût, et que, mêlées avec un vin médiocre, elles lui communiquent un bouquet délicieux : on peut

peut donc en boire autant par sensualité que par régime.

Nous dirons, en finissant cet article, que M. de la Rive a donné dans l'hiver de 1804, un Cours de déclamation, dans lequel il a prouvé qu'il réunissoit au plus beau talent tragique qui existe encore en France, des connoissances très-étendues sur son art. Ce cours est devenu le rendez-vous des plus jolies femmes et des plus illustres Gourmands de la Capitale. C'est à cause de ce dernier avantage que nous en parlons ici.

On espéroit que, cédant aux desirs des amateurs, il en donneroit un second en 1805; mais il s'est borné à ouvrir chez lui (1) une Ecole particulière qu'il tient trois fois par semaine, dans laquelle il forme les jeunes gens de l'un et de l'autre sexe, non-seulement à la déclamation, mais dans l'art de bien lire, de bien parler, et de se présenter avec noblesse et avec grace; genre d'instruction très-précieux pour les étrangers et pour les gens du monde.

---

(1) Rue S.-Nicolas, Chaussée d'Antin, près celle de l'Arcade, n°. 935.

VARIÉTÉS NUTRITIVES.

MAXIMES, RÉFLEXIONS, ANECDOTES, FOLIES GOURMANDES, *mêlées de quelques Principes généraux de politesse et de bonne chère, extraits des fameux Réglemens encore inédits de* M. Aze.

incipes
rmands.

Un Gourmand, vraiment digne de ce nom, si souvent usurpé, se fait distinguer en se mettant à table, et lorsqu'il en sort, parce qu'il mange toujours sa soupe bouillante et prend son café brûlant. Le docteur Gastaldy est le seul Gourmand célèbre qui fasse exception à cette loi générale. Heureux ceux qui joignent à un palais délicat un gosier à l'épreuve du feu !

C'est une maxime reçue, que le fer

ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est sur la table ; l'or et l'argent sont les seuls métaux dignes d'en opérer la dissection.

Tout Amphitryon qui sait vivre offre jusqu'à trois fois, à chacun des convives, du même plat. Son premier devoir est de venir au secours des appétits timides, de les rassurer, de les provoquer, et de ne rien épargner pour les satisfaire.

La plus grande peine que l'on puisse faire à un Gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. *C'est donc manquer d'usage et de savoir-vivre que de rendre visite à des gens qui mangent.* C'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses (1).

---

(1) Malgré ce paragraphe qui n'a pas été mis ici sans dessein, un grand nombre de personnes ont choisi pour rendre visite à l'Auteur le temps où il est à table. Il croit

Il n'est guère moins impoli d'arriver comme convive à un dîner commencé ; ainsi lorsque les gens sont à table, les convives survenans doivent s'abstenir d'entrer, dussent-ils jeûner tout le reste du jour en punition de leur inexactitude.

Un véritable Gourmand ne se fait jamais attendre.

Le vin du crû, un dîner d'ami, et de la musique d'amateurs, sont trois choses également à craindre.

La méthode de servir plat à plat est la rocambole de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, long-temps et beaucoup ; chaque plat

---

devoir avertir ici, qu'on ne sauroit lui faire une peine plus grande, ni une injure plus sensible. C'est tout-à-la-fois le distraire, le troubler et l'humilier.

étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.

~~~~~~~~

Rien ne paralyse plus l'appétit que la présence des valets à table. Ils ne doivent entrer que pour apporter les plats et se retirer aussitôt; les *servantes* suppléant au service courant des assiettes. Il seroit même encore mieux de faire passer chaque mets dans un tour (1), sauf à l'un des convives de se lever pour l'aller prendre. Mais il y a des moyens mécaniques qui évitent jusqu'à cette peine.

~~~~~~~~

Il est essentiel qu'une salle à manger soit échauffée dans toutes ses parties. Un poêle remplit assez bien

---

(1) C'est ce qu'une personne de notre connoissance avoit pratiqué chez elle, d'abord avec succès. Mais cette méthode ayant excité dans sa maison des troubles domestiques, elle a été forcée, à son grand regret, d'y renoncer. Nous invitons ceux de nos Lecteurs qui sont maîtres chez eux, à déployer toute leur fermeté pour y faire adopter cet usage.

cette condition ; mais on ne doit jamais oublier la *garantie*, pour mettre les jambes des convives à l'abri des vents extérieurs.

~~~~~~~~

Il n'est pas moins nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange. Des boules d'étain remplies d'eau à 60 degrés, et qui, incrustées dans le plancher, feroient exactement le tour de la table, nous paroissent un sûr moyen d'entretenir cette partie du corps, qui influe si puissamment sur les organes de la digestion, dans le dégré de chaleur qu'elle doit toujours avoir chez les Gourmands.

~~~~~~~~

Il n'est pas moins essentiel qu'une table soit parfaitement éclairée, sans embarras pour le service et sans danger pour les sauces. On y parviendra facilement avec une lampe à double courant d'air, à plusieurs branches, garnie d'un plateau de cristal au-dessous, ainsi qu'on en trouve, rue Ste-Avoye, dans la superbe fabrique de M. Lange, l'un de leurs inventeurs.

En dépit de tous les contrefacteurs, ses lampes sont toujours les plus parfaites et les plus précieuses pour les Gourmands, sous tous les rapports.

C'est un grand abus que l'usage qui charge quelques-uns des convives de dépecer les grosses pièces : comme c'est une corvée, et qu'elle est d'autant plus grande, qu'une politesse mal-entendue oblige le dépeceur à ne garder pour lui que le plus mauvais morceau, chacun cherche à l'éviter. Elle tombe donc ordinairement sur les plus mal-adroits, et le rôti s'en ressent.

Un maître de maison doit savoir disséquer et servir toute espèce de viandes et de poissons, selon les principes de l'art. Cela faisoit autrefois partie intégrante de la bonne éducation, et il y avoit dans l'ancien régime des maîtres à découper, comme des maîtres de danse.

Les Allemands nous sont en cela

bien supérieurs. Chez eux c'est le sommelier qui découpe. Il enlève chaque pièce dès qu'elle a paru, et la rapporte divisée avec une adresse dont on ne peut se former une idée. Alors elle fait le tour de la table; chacun se sert soi-même à son rang et selon son goût. Voilà ce qui s'appelle savoir servir comme il faut un bon dîner.

~~~~~~~~

La principale étude d'un maître de maison, à table, c'est de s'assurer de l'état de l'assiette de chacun des convives; c'est l'astre sur lequel il doit avoir les yeux sans cesse; son premier devoir est donc de la tenir toujours garnie, ainsi que son verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

~~~~~~~~

La digestion est l'affaire de l'estomac, et les indigestions sont celles des médecins.

~~~~~~~~

Les valets ne doivent jamais enlever un service qu'ils n'en aient reçu l'ordre du maître de la maison; et le
~~~~~~~~

maître ne doit jamais donner cet ordre sans être certain que les convives ont *renoncé* sur tous les plats.

~~~~~~~~

Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. Depuis quelques années, les dames s'attachent aux croupions; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

~~~~~~~~

Quant aux sot-l'y-laisse, leur nom seul indique que c'est le morceau des gens d'esprit.

~~~~~~~~

On distingue, dans un aloyau, le morceau du procureur et celui des clercs. Ce dernier est le moins tendre. Il nous semble que ce devroit être le contraire, car rien n'est ordinairement plus coriace qu'un vieux procureur.
~~~~~~~~

La queue d'un lapin ou d'un lièvre est le morceau de distinction du poil. C'est une espèce de ballon d'essai qu'on offre au plus honoré des convives ; ensuite le râble, puis les cuisses, qu'on ne serre jamais.

Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques, se découpent selon des principes différens de la volaille ; on les sert par aiguillettes levées très-minces, et ce seroit une véritable incongruité que de commencer par en détacher les ailes ou les cuisses, et surtout de les offrir aux dames. Que de choses dans un plat de rôt ! c'est bien pis que dans un menuet.

Selon les fameux Réglemens du célèbre M. Aze, en grande vigueur dans plus d'une société de Paris, l'on paie une amende de 500 francs, si, ayant accepté l'invitation à un dîner, on néglige de s'y rendre. Cette amende

est réduite à 300 fr., si l'on a prévenu quarante-huit heures d'avance qu'on ne le pourroit pas. Plus tard, on l'encourt toute entière.

~~~~~~~~

Ce réglement a paru frivole ou trop sévère a beaucoup de monde ; mais si l'on veut se donner la peine d'y réfléchir, l'on verra que l'absence d'un convive sur qui l'on comptoit, pour lequel on avoit assorti la société et combiné les plats, paralyse souvent tout un dîner. Les jeunes gens qui se croient tout permis quand ils sont en tête noire, ont surtout grand besoin de se pénétrer de cette vérité ; car nous en connoissons qui manquent assez de politesse et de savoir-vivre pour se croire dégagés d'une invitation par un billet écrit dans la matinée. Erreur grossière et funeste, dans laquelle un véritable Gourmand ne tombera jamais !

~~~~~~~~

Le même M. Aze disoit qu'il vaut mieux se griser avec du vin qu'avec de l'encre, parce que c'est moins

noir. C'étoit là l'un de ses meilleurs bons mots ; et M. Badiou s'en est plus d'une fois fait honneur.

Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tournent toujours au détriment du dîner. Le grand point c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup.

Les vrais Gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par-delà le rôti n'est que de simple politesse ; mais ils sont en général très-polis.

C'est insulter un maître de maison, que de laisser des morceaux sur son assiette, ou du vin dans son verre.

C'est s'inviter à dîner pour une autre fois que de plier sa serviette ; aussi, cela ne se fait point à Paris,

à moins qu'on ne soit très - familier dans la maison.

~~~~~~~~

Toutes les fois que l'on vous invite en général et sans fixer de jour, c'est que l'on veut vous faire une politesse insignifiante, et l'on se trouveroit souvent dupe d'être pris au mot. Les seules invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que, dans tous les cas, le billet fait titre. Cette observation est très-importante, et pour ne l'avoir point faite, plus d'un provincial a été mal reçu et a fait un mauvais dîner. En tout il faut savoir être à Paris aussi discret que réservé lorsqu'il s'agit d'acceptations.

~~~~~~~~

Maximes et réflexions nutritives.

De toutes les actions de la journée d'un Gourmand, le dîner étant la plus importante (surtout depuis qu'on ne soupe plus), on ne sauroit donner une attention trop scrupuleuse à tout ce qui y a rapport.

~~~~~~~~

Il est presque aussi mal - honnête
~~~~~~~~

d'arriver trop tôt pour un dîner que de survenir trop tard, surtout dans les ménages bourgeois, où l'hôtesse a le bon esprit de s'occuper par elle-même des détails de la cuisine.

~~~~~~~~

Se faire attendre au-delà de l'heure fixée, c'est s'exposer à faire languir les entrées, et refroidir les entremets. Aussi, chez les véritables Gourmands, l'on se met à table au coup de l'horloge, puis l'on ferme la porte.

~~~~~~~~

Il est commode de dîner tard, parce qu'on peut alors concentrer toutes ses pensées sur son assiette, oublier les affaires, ne songer qu'à ce qu'on mange, puis s'en aller coucher après.

~~~~~~~~

Un vrai Gourmand aime tout autant faire diète, que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

~~~~~~~~

Cinq heures à table sont une la-

titude raisonnable, lorsque le dîner est nombreux et la chère abondante.

~~~~~~~~

Les dîners fins se font en petit comité. Et ainsi qu'une fricassée de poulets ne sauroit être parfaite si l'on y en met plus de trois, de même un repas de foncés amateurs ne doit pas excéder dix couverts.

~~~~~~~~

Quelques personnes redoutent à table une salière renversée, et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y auroit à manger que pour douze. Quant à la saliere, l'essentiel est qu'elle ne répande point dans un bon plat.

~~~~~~~~

Le fromage est le biscuit des ivrognes.

~~~~~~~~

Toute chose a son prix dans ce bas monde, à plus forte raison un bon dîner. Si donc tel convive ne peut le

rendre en nature, il faut qu'il s'acquitte d'une autre manière : la plus usitée, c'est de mettre en avant sa langue au lieu de sa bourse, et d'amuser la compagnie lorsqu'on est dans l'impuissance de la régaler. C'est ce qui s'appelle payer en monnoie de singe ; mais cette monnoie a cours à Paris.

~~~~~~~~

Les femmes qui, partout ailleurs, font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de Gourmands, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est toute entière pour ce qui garnit la table, et non pour ce qui l'entoure. Aussi, dans ces importantes occasions, l'oie la plus stupide l'emporte sur la femme la plus aimable. Mais après le vin nuptial et le café, le beau sexe reprend tous ses droits. Le docteur Gastaldy prétend même qu'alors il en a acquis de plus vifs encore.

~~~~~~~~

Visites.

La *Visite de digestion* est un devoir sacré auquel tout homme qui sait vivre, et qui n'a point perdu

l'appétit pour une autre occasion, ne manque jamais. L'étendue de cette Visite se règle, dans quelques pays, sur le degré de bonté du repas dont on s'acquitte ainsi. L'on en a vu durer trois heures. Bien des Amphitryons dispenseroient tels et tels convives d'une aussi longue marque de reconnoissance.

~~~~~~~~

M. Aze.

Un article strictement obligatoire des fameux Réglemens de M. Aze (1), défend de médire de

(1) Nous donnerons quelque jour au public ces Réglemens, à la suite des Mémoires de ce grand personnage. En attendant, l'on peut voir sa très-curieuse adresse, à la suite de l'énumération, plus curieuse encore, de tous ses titres, dans la Correspondance philosophique de Caillot Duval, l'ouvrage le plus original et le plus plaisant qui ait paru depuis bien des années. Il s'en trouvoit encore quelques exemplaires chez Batilliot père, libraire, rue du Cimetière-St.-André, n°.5, à Paris, et au Palais royal chez Desenne; mais madame Tiry d'Holbach, en procès avec ce dernier, juge à propos de retenir par devers elle tout ce qui reste de l'Edition, quoiqu'appartenant à l'Auteur. Cette dame est cause que cet Ouvrage, vivement demandé, ne se trouve plus dans la Librairie.
~~~~~~~~

l'homme chez lequel on a dîné, et cela pendant un temps proportionné à l'excellence du festin. Pour un dîner ordinaire ce terme est de huit jours; mais il ne peut jamais excéder six mois, après lesquels M. Azé rend à la langue toute sa liberté. Mais il dépend toujours de l'Amphitryon de l'enchaîner de nouveau par une invitation faite en temps utile. On conviendra que, de toutes les manières d'empêcher de mal parler de soi, celle-ci n'est pas la moins aimable.

L'extrême légéreté de mœurs des habitans de Paris, fait qu'ils attachent trop peu de prix aux invitations nutritives. Sortant d'une époque où il s'y trouvoit plus de dîners que de dîneurs, ils croient que la reconnoissance doit être des deux côtés au moins égale; et pour justifier cette espèce d'ingratitude, ils demandent ce que l'Amphitryon feroit tout seul avec son grand dîner. Mauvaise logique! raisonnement d'un cœur faux et corrompu! car ce grand dîner n'existeroit point s'il n'avoit invité

personne ; et ce n'est que pour engraisser ses convives qu'il les attend et qu'il a fait autant de dépense. La reconnoissance d'un vrai Gourmand est plus conséquente ; et comme elle prend sa source dans son estomac, l'on ne peut révoquer en doute sa sincérité.

~~~~~~~~

En province, au contraire, et surtout dans les bonnes villes du midi, où, comme à Beziers par exemple, l'on fait excellente chère, un grand dîner est une affaire d'État ; on en parle trois mois d'avance, et la digestion en dure au moins six semaines.

~~~~~~~~

Folie gourmande.

Un Gourmand célèbre, qui dînoit dans une société où l'on comptoit quelques profanes, c'est-à-dire, des jeunes gens sobres, se trouva engagé dans une discussion dont les suites l'amenèrent à établir un parallèle entre les femmes et la bonne chère. L'on pense bien qu'en sa qualité de Gourmand, il donnoit la préférence à la

table. Voici comment il s'y prit pour établir et prouver son opinion (1).

Discours d'un vrai Gourmand.

« Posons les principes, dit-il. Vous conviendrez d'abord, Messieurs, que les plaisirs que procure la bonne chère, sont ceux qu'on connoît le plutôt, qu'on quitte le plus tard, et que l'on peut goûter le plus souvent. Or, pourriez-vous en dire autant des autres ?

Parallèle nutritif.

» Est-il une femme, tant jolie que vous la supposiez, eût-elle la tête de madame Recamier, le port de mademoiselle Georges Weimer, les graces enchanteresses de madame Henry Bel-

---

(1) Ce morceau a paru il y a quelques années dans le *Censeur dramatique*, tome quatrième, page 185. Mais outre que nous le faisons revivre avec des changemens, l'on conviendra, après l'avoir lu, que c'étoit ici sa véritable place. D'ailleurs ce malheureux Censeur est oublié depuis long-temps, au grand contentement de certains comédiens dont nous savons le nom, et que nous signalerons en temps et lieu : ils n'ont rien épargné pour le faire proscrire, et sous le règne du Directoire, cela ne leur a point été difficile. Ah ! si l'Auteur avoit pu l'être aussi, quel complément de joie c'eût été pour ces honorables Frères et Amis !

mont, l'éclat et l'appétissant embonpoint de mademoiselle Émilie Contat, la bouche et le sourire de mademoiselle Arsène, etc., etc. qui puisse valoir ces admirables perdrix de Cahors, du Languedoc et des Cevennes, dont le fumet divin l'emporte sur tous les parfums de l'Arabie? La mettrez-vous en parallèle avec ces pâtés de foies d'oies ou de canards, auxquels les villes de Strasbourg, de Toulouse et d'Auch, doivent la meilleure partie de leur célébrité? Qu'est-elle donc auprès de ces langues fourrées de Troies, de ces mortadelles de Lyon, de ce fromage d'Italie de Paris, et de ces saucissons d'Arles ou de Bologne, qui ont acquis tant de gloire à la personne du cochon? Pouvez-vous mettre un joli petit minois bien fardé, bien grimacier, à côté de ces admirables moutons de Pré-Salé, de Cabourg, des Vosges ou des Ardennes, qui, en fondant sous la dent, deviennent un manger délectable? Qui osera la comparer à ces indicibles veaux de rivière, de Pontoise ou de Rouen, dont la blancheur et la tendreté feroient rougir les Graces elles-mêmes? Quel est le

Avantages de la bonne chère sur les femmes.

Gourmand assez dépravé pour préférer une beauté maigre et chétive à ces énormes et succulens aloyaux de la Limagne ou du Cotentin, qui inondent celui qui les dépèce, et font tomber en pâmoison ceux qui les mangent? Rôtis incomparables! c'est dans vos vastes flancs, source de tous les principes vitaux et des vraies sensations, que le Gourmand va puiser son existence, le musicien son talent, l'amant sa tendresse, et le poète son génie créateur! Quel rapport pouvez-vous établir entre cette figure piquante, mais chiffonnée, et ces poulardes de Bresse, ces chapons de la Flèche et du Mans, ces coqs-vierges du pays de Caux, dont la finesse, la beauté, la succulence et l'embonpoint exaltent tous les sens à-la-fois, et délectent merveilleusement les houppes nerveuses et sensitives de tout palais délicat? Et dans mes argumens, remarquez, Messieurs, que je ne comprends même pas les pâtés de mauviettes de Pithiviers, ceux de canards d'Amiens, ceux de guignards de Chartres; les rouges-gorges de Metz, les perdrix de Carhaix, les oies d'Alençon, les langues fumées de Cons-

tantinople, le bœuf fumé de Hambourg, le cabillaud d'Ostende, les huîtres de Marennes, de Dieppe, de Cancale et d'Etretat; que je ne parle point du beurre de Bretagne, d'Isigny ou de la Prévalaye, ni de la délicieuse crême de Sotteville : que renonçant même aux armes que je pourrois puiser dans des argumens plus doux et plus sucrés, je passe sous silence les noix confites et la gelée de pommes de Rouen, les pruneaux de Tours, les poires de rousselet et tapées, le pain d'épice et les nonettes de Reims, les mirabelles de Metz, les groseilles de Bar, le cotignac d'Orléans, l'épine-vinette de Dijon, les panses de Roquevaire, les raisins de Malaga, les figues fines d'Olioules, les prunes tapées de Brignoles, les raisins muscats de Pezénas, les prunes de Roi et la fleur d'orange pralinée d'Agen, les dragées et les pastilles à la rose et à la vanille de Montpellier, les pâtes de pommes et d'abricots de Clermont, les confitures sèches de Beaucaire et de Beziers, etc. : que je ne vous cite pas même, renonçant aux forces qu'ils pourroient me fournir dans

cette discussion, l'anisette de Bordeaux, l'eau-de-vie d'Andaye et de Dantzick, l'eau de noyaux de Phalsbourg, l'huile d'anis et de kirsch-wasser de Verdun, la crême de Moka de Montpellier, l'eau de Colladon de Genève, l'huile de roses de Cette, l'huile de jasmin de Marseille (la meilleure de toutes les liqueurs indigènes), le ratafia de cerises de Louvres et de Grenoble, l'eau de la côte Saint-André, les liqueurs fines de M. Noël la Serre, celles de M. Folloppe, la crême d'Arabie de M. Le Moine, les sirops de M. Tanrade, enfin, le baume humain, la crême de menthe, le bois d'Inde, et les autres liqueurs de la Martinique, etc. Sachez-moi donc gré, Messieurs, de mon silence, et voyez si vous pouvez établir quelque comparaison entre ces comestibles, ces boissons délectables, et les caprices d'une femme, ses humeurs, ses bouderies, et, osons trancher le mot, même ses fugitives faveurs! Figurez-vous les mets que j'ai nommés d'abord, préparés par des cuisiniers de la nouvelle France, torréfiés par des rôtisseurs de Valogne; enfin, dépecés par

des sommeliers d'Allemagne, et puis soutenez encore votre opinion !....

» Résumons-nous donc, et convenez que les jouissances que procure la bonne chère à un riche Gourmand, doivent être mises au premier rang; que, bien autrement prolongées que celles qu'on goûte dans l'infraction du sixième commandement de Dieu, elles n'amènent ni langueurs, ni dégoûts, ni craintes, ni remords; que la source s'en renouvelle sans cesse, sans jamais se tarir; que loin d'énerver le tempérament ou d'affoiblir le cerveau, elles deviennent l'heureux principe d'une santé ferme, des idées brillantes et des plus vigoureuses sensations. Aussi, loin d'enfanter des regrets, de disposer à l'hypocondrie, et de finir par rendre un homme insupportable à lui-même, et trop souvent aux autres, on leur doit au contraire cette face de jubilation, le cachet distinctif de tous les enfans de Comus, bien différente de ce visage pâle et blême, le masque ordinaire des amoureux transis ».

Tel fut le discours de notre Gourmand. Nous ignorons s'il ramena tout le monde à son avis; mais ce que

nous savons positivement, c'est que le lendemain l'on compta dans cette société plus d'une Ariane et *cinq ou six indigestions*.

~~~~~~~~

Anecdotes. L'Abbé d'un jour.

Dans le département de la Creuse, il existe encore une abbaye jadis habitée par ces bons religieux de l'Ordre de Saint Bernard, dont le nom seul rappelle d'illustres Gourmands. Elle est située sur le Taurion, petite rivière qui mérite d'être mieux connue, car elle nourrit d'excellentes truites. Les Bernardins savoient lui rendre justice, et ils exploitoient avec ferveur cette mine intarissable. Là, au nombre de deux seulement, et sous la conduite d'un vénérable abbé, qui mangeoit pour trois, ils menoient une vie tranquille et délicieuse, oubliant le monde et ses plaisirs, et ne s'occupant chaque jour qu'à compléter leur embonpoint. Il est à croire que si l'Almanach des Gourmands eût été connu alors, ces bons pères l'auroient plus souvent feuilleté que leur breviaire.

Quoi qu'il en soit, l'Ordre ne nommoit à l'abbaye du Palais, qu'un
~~~~~~~~

sujet distingué par les découvertes qu'il avoit faites dans tout ce qui peut flatter un palais délicat, exercé, et vraiment digne d'appartenir à un Gourmand. L'Abbé venoit de mourir, plusieurs candidats sollicitoient cette dignité, elle fut conférée au Père Eutraphis. Il part aussitôt, et arrive le lendemain au soir au Palais. Les fermiers veulent lui rendre des comptes, ses confrères l'entretenir des affaires de la maison, etc. Il n'écoute rien, et demande des truites. On lui en sert à souper une qui pesoit vingt livres. Notre Abbé l'attaque, la trouve excellente, et se félicite d'une nomination qui le mettoit à même d'en manger chaque jour de pareilles. Mais, hélas! l'homme propose et Dieu dispose; le poisson n'étoit encore mangé qu'aux trois quarts, que déja D. Eutraphis se sent suffoqué. On veut en vain le secourir, il fait pour avaler d'inutiles efforts, et meurt avec la queue de la truite encore dans sa bouche. L'Ordre apprit en même temps son intronisation et son décès. On lui fit de magnifiques obsèques, et l'on s'occupa de lui nommer un successeur, qui probablement

mourut aussi d'indigestion. Mort vraiment digne d'un Bernardin et d'un Gourmand, deux noms qui dans le bon temps étoient à-peu-près synonymes.

Nous tenons cette Anecdote de M. Dolo, qui nous en a garanti la vérité. Nous serions tentés de croire que La Fontaine en avoit eu connoissance, lorsqu'il composa, d'après Athénée, son joli conte du Glouton, et qu'il avoit en vue l'Abbé du Palais dans ces vers :

> Et, puisqu'il faut que je meure,
> Sans faire tant de façon,
> Qu'on m'apporte tout-à-l'heure
> Le reste de mon poisson.

La Mouillette inutile.

M. de L. R. étoit dans son temps le plus illustre Gourmand de Paris, et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avoit besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire : aussi les cases de son bureau et les tiroirs de son secrétaire étoient-ils remplis de tout ce que la France produisoit alors de meilleur, et qu'il tiroit en droiture, ayant par sa place

tous les courriers de la malle à ses ordres. Il mordoit dans un pâté de foies gras, comme dans une brioche, avaloit les truffes comme des cerises, et ses petits pains étoient de gros cervelas. Mais sa femme, qui redoutoit sans doute le veuvage, ne cessoit de le contrarier dans ses goûts, et il étoit obligé de s'enfermer pour s'y livrer sans obstacle. Enfin il tombe malade, et le premier remède que les médecins prescrivent à un Gourmand, c'est la diète. C'étoit pour le nôtre le pire de tous, et il l'auroit sans doute bien mal observé sans la vigilance de madame de L. R. qui, s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle, ainsi que l'est dans sa propre maison tout homme forcé de s'aliter. Les remèdes opèrent, et M. de L. R. entre en convalescence. On lui permet enfin de manger; et le médecin, qui connoissoit le foible de son malade, prescrivit scrupuleusement la dose des alimens, qui consistèrent, pour cette première fois, en un œuf frais, accompagné d'une seule Mouillette. M. de L. R. auroit bien voulu que

cet œuf eût été pondu par une autruche, plutôt que par une poule, mais il s'en dédommagea sur la Mouillette. Il fit acheter le pain le plus long qu'on put trouver dans Paris, en sorte que cette Mouillette avoit plus d'une aune, et pesoit près d'une livre. Madame voulut contester; mais il n'y eut pas moyen, puisque l'ordonnance étoit suivie à la lettre. On apporte l'œuf en grande pompe; on met le couvert sur le lit du malade, qui se dispose à dîner en vrai convalescent. Mais en suçant le lait de cet œuf frais, il huma si fort, qu'il avala le jaune en même temps! O fâcheux accident, déplorable précipitation, qui rendoit cette belle Mouillette inutile! Aussi, madame de L. R. la fit-elle emporter gravement avec la coquille. M. de L. R. en pensa retomber malade de désespoir. Il n'en fut consolé qu'à sa première indigestion (1).

---

(1) Quelques personnes ont cru reconnoître dans le héros de cette anecdote et de la suivante, l'aïeul de l'Auteur; Gourmand en effet très-célèbre, et qui, ainsi qu'on a pu le voir dans la préface de la première Année, mourut d'une indigestion

---

C'est le même à qui son médecin, dans une occasion semblable, ayant permis, et toujours par écrit, une cuisse de Poulet, ajouta.... *d'Inde* au bout de la ligne; ce qui, comme l'on voit, changeoit solidement l'état des choses.

Le Poulet d'Inde.

Des dames qui habitoient le château de ***, voulant tirer une petite vengeance du Curé du lieu (homme renommé dans toute la province pour sa gourmandise), ou seulement s'amuser à ses dépens, imaginèrent de lui jouer ce tour. Ce Curé, recherché dans ses goûts, faisoit plus de cas de la chère fine et délicate, que de la grosse chère. Cependant, comme il étoit grand mangeur, il ne se montroit difficile que lorsqu'il y avoit

Le Curé bien avisé.

---

de pâté de foies gras. Mais l'Auteur n'ayant jamais voulu s'expliquer avec nous sur ce point, nous imiterons sa discrétion, et laisserons ce personnage sous le voile qui le couvre.

(*Note de l'Éditeur.*)

à choisir. Ces dames fondèrent là-dessus leur espièglerie. M. le Curé, invité au château, trouva la table chargée de grosses pièces, viandes communes, entremets nourrissans, etc. et rien de plus. Il se livra donc à son appétit, prenant le temps comme il venoit, et se consolant de l'absence des ortolans par la présence des aloyaux. Les dames ne mangèrent presque point, et il ne s'en inquiéta guère ; mais ne voilà-t-il pas qu'au lieu du dessert, on met sur la table un second dîner, composé d'entrées délicates, de gibier fin, de petits-pieds, et le tout accommodé selon les grands principes de l'art. Notre Curé, qui en avoit jusqu'à la gorge, devient furieux à cet aspect, apostrophe durement les dames, se lève de table, et sort très-en colère, sans vouloir rien écouter, et sans qu'on pût le retenir. Les dames se reprochoient déja d'avoir poussé la plaisanterie trop loin, lorsque le Curé, reparoissant, feint d'ètre appaisé, se rassied, et mange comme quatre. On devine ce qu'il avoit été faire pendant sa courte absence.... Mais ce qui n'est pas moins sûr, c'est que les

mystificatrices, mystifiées à leur tour, comprirent par-là qu'il ne faut jamais s'attaquer à un véritable Gourmand sur le chapitre de la bonne chère.

~~~~~~~~

Le Cas embarrassant.

M. Leblanc dont les pâtés de jambons sont souvent cités dans le cours de cet Ouvrage, et qui tient aujourd'hui dans la rue de la Harpe, l'un des meilleurs fours de Paris, étoit autrefois chef de cuisine chez M. le comte de Flavigny, ministre de France à Parme. Ce seigneur étant en congé à Paris, mangeoit souvent des Garbures, et les trouvoit beaucoup meilleures à l'hôtel de Noailles que chez lui. Il s'en plaignit à M. Leblanc, et l'envoya chez le cuisinier du Maréchal, savoir ce qui constituoit la supériorité de ses Garbures. Ce cuisinier avoua à son confrère qu'il ramassoit le jeudi au soir tous les jus de la semaine, pour en faire le vendredi ses Garbures. Il n'étoit donc point surprenant qu'elles fussent bien plus succulentes que celles confectionnées par le scrupuleux M. Leblanc selon les commandemens de l'Eglise. Cependant il suivit la recette indiquée,
~~~~~~~~

et M. de Flavigny trouva alors les Garbures de son cuisinier tout aussi bonnes que celles de l'hôtel de Noailles.

Quelque temps après il fut dans ses terres, où M. Leblanc continua de lui faire ses Garbures de contrebande que le curé du lieu trouva si bonnes, qu'il pria M. Leblanc d'en donner la recette à sa gouvernante. Il comptoit d'autant plus sur la complaisance de ce cuisinier, qu'il lui avoit déja donné le secret de plusieurs ragoûts. Qu'on juge alors de l'embarras de M. Leblanc, qui ne vouloit compromettre ni son talent, ni sa conscience. Il donna d'abord plusieurs défaites, dont notre pasteur ne voulut point se payer. Pressé enfin de lui accorder sa demande : « M. » le curé (lui dit-il), je vous don- » nerai la recette de mes Garbures » lorsque vous serez évêque ».

Le Capucin subtil.

Des jeunes gens, passablement espiègles, voulurent un jour s'amuser aux dépens d'un bon père Capucin, qu'ils avoient invité à dîner. On servit un fort beau cochon de lait à la

broche, que l'on pria le religieux de découper; et comme il s'y disposoit, le plus vigoureux des jeunes gens prit la parole, et lui dit: « Mon R. P., prenez garde à ce que vous allez faire! » car nous avons décidé entre nous » de vous traiter absolument de même » que vous allez traiter cet animal; et vous pouvez être sûr que, » si vous lui coupez un membre, ou » même la tête, il vous en arrivera à » l'instant tout autant. Jamais la loi » du talion n'aura été plus rigoureusement exécutée ». Le Capucin, sans s'effrayer, fit au cochon ce que nous avons dit (dans notre Calendrier) qu'il falloit faire aux dindes de la Vallée, pour s'assurer qu'elles ne sont point amères; puis s'adressant aux jeunes convives: « Messieurs, dit-il, je vous prie de vouloir bien m'en faire autant, selon » votre menace. Vous voyez qu'elle » ne m'effraie point ». Qui fut sot alors? ce furent les mystificateurs. Ainsi seront traités tous ceux qui voudront se jouer d'un Gourmand.

Fin des Maximes, Réflexions et Anecdotes Gourmandes.

REMÈDE CONTRE L'ENNUI.

La saison des plaisirs champêtres s'écoule rapidement ; l'hiver, le triste hiver lui succède, et ce n'est qu'en multipliant les moyens de distraction que l'on parvient à se consoler de ses rigueurs, et à braver l'ennui inséparable de ces longues soirées pendant lesquelles la Nature, veuve du soleil, semble avoir fait avec lui un éternel divorce. Les amusemens de société (car tout le monde ne peut pas aller aux spectacles, qui cessent même d'être un plaisir lorsqu'on s'en est fait une habitude) viennent alors très-à-propos au secours de l'oisiveté ; mais que faire dans un cercle d'où l'on a eu le bon esprit de bannir le jeu, cette triste occupation imaginée par les sots pour avoir une existence dans le monde, pour bannir les Gens de Lettres de la société, et pour faire chérir aux gens d'esprit la solitude ?

Parlerons-nous politique ? Hélas ! depuis quinze ans l'on n'en a que trop parlé, et les choses ne vont bien en France que depuis qu'on laisse aux

véritables

véritables hommes d'état le soin de la gouverner.

Médirons-nous ? Triste plaisir qui charge la conscience, sans provoquer la joie ; c'est d'ailleurs un fort méchant métier ; et quoique M. l'abbé Geoffroy et ses dignes associés *A.* et *S.* y trouvent bien leur compte, Boileau, qui s'y connoissoit, l'a dit, et nous devons l'en croire.

Que faire donc pour chasser l'ennui qui se glisse sous les lambris dorés, bien plus fréquemment encore que dans la cabane du pauvre ?

Ecouterons-nous la lecture d'une tragédie nouvelle ? il y a pour en périr. Buvons, mes chers Amis, buvons, c'est un plaisir de tous les âges, de tous les jours, et qui convient à tous les hommes. Mais que boire ? du vin ? Fi donc ! un honnête homme n'en boit qu'à ses repas, et d'ailleurs il est tellement sophistiqué à Paris, qu'à moins de le tirer à grands frais des magnifiques caves de M. Taillieur, ou du caveau de l'abbé de Lattaignant (1), quai

(1) Il sera parlé de ce nouvel Etablissement dans notre troisième Année.

des Théatins, c'est un véritable poison. Du cidre ? il n'est guère moins frelaté ; le miel qu'on y introduit le rend purgatif, et ce n'est point une médecine que nous voulons prendre : s'il est naturel, il porte sur les nerfs et engendre la goutte, ce qui est encore pire. De la limonade ? Dans la plupart des cafés de Paris, ce n'est que de l'acide vitriolique étendu dans une grande quantité d'eau édulcorée avec de la mélasse. De l'orgeat ? Le sirop avec lequel on le prépare n'est trop souvent qu'un composé d'amidon, de mucilage de graine de lin ou de colle de poisson, avec de la cassonade rouge ; en sorte que si l'on a trouvé à Paris le moyen de faire de la limonade sans citrons, on y fait aussi de l'orgeat sans amandes....

Que faut-il donc boire ? Du Punch, mes Amis, oui, du Punch : cette liqueur, en réchauffant nos membres engourdis par le froid, est de plus un excellent remède contre le rhume, et le célèbre docteur Gastaldy ne fait pas autrement avorter les siens ; c'est encore un sûr préservatif contre les effets du mauvais air, un diurétique agréable, un sudorifique salutaire ;

enfin, ce qui vaut mieux peut-être que toutes ces qualités médicinales, il enfante la gaîté, monte l'imagination, et ne produit presque jamais l'ivresse. Mais pour faire du Punch, il faut du rhum, et depuis que ces maudits Anglais ont fermé toutes les portes de la mer, cette liqueur est devenue rare (1), chère, et par conséquent falsifiée; d'ailleurs c'est des proportions du rhum avec le sucre, le jus de citron et le thé, que dépend la perfection du Punch; et qui peut se flatter de connoître au juste cet équilibre? Ce ne sont pas assurément les limonadiers de Paris, qui font du Punch sans rhum, comme nous venons de voir qu'ils faisoient la limonade sans citrons et l'orgeat sans amandes; la liqueur qu'ils vous vendent sous ce nom, n'est guère qu'un mélange imparfait d'eau chaude, de mauvaise eau-de-vie et de sucre brut; aussi est-il prouvé que de dix personnes qui boivent du Punch dans les sept huitièmes des

(1) On en trouve cependant encore du véritable et même de très-vieux chez M. Noël la Serre.

cafés de Paris, il y en a neuf de gravement incommodées.

Ces falsifications vraiment délétères, devroient attirer plus qu'elles ne le font la surveillance de la Police; car il n'est pas permis de métamorphoser, par cupidité, une boisson salubre en un véritable poison. Les marchands de vins avoient eu jusqu'ici le privilége exclusif de ces sophistications; le bon Horace lui-même en savoit quelque chose.

De la difficulté de se procurer d'excellent rhum de la Jamaïque depuis la guerre, et de l'impossibilité de trouver du véritable Punch chez les limonadiers, résulte l'impuissance d'user de cette excellente boisson; car la limonade à l'eau-de-vie n'est point du Punch; elle n'en a ni le goût ni les vertus.

Dans cet embarras, nous pensons que c'est rendre un service essentiel au public, et principalement à ceux qui s'ennuient et qui veulent charmer leurs longues soirées d'hiver par une innocente et salutaire dégustation, que de leur indiquer les moyens de se procurer à peu de frais un excellent Punch, fait avec les meil-

leurs principes constituans de cette boisson, facile à préparer, et que l'on peut trouver sous sa main à tous les instans du jour, sans avoir besoin de consumer des momens précieux dans la recherche du rhum et des citrons.

Ce moyen, c'est d'employer du Sirop de Punch, dont un tiers étendu dans un vase, avec deux tiers d'eau bouillante, vous procure à l'instant d'excellent Punch, sans soins et sans embarras. On peut augmenter la dose de l'eau pour les dames, et obtenir avec un quart de sirop, un Punch mitigé très-convenable au beau sexe, et qui s'accommode à merveille avec la foiblesse de ses nerfs, la sensibilité de son palais, et la délicatesse de ses organes.

Un lecteur morose nous interrompt ici pour nous dire : « Ce n'étoit pas » la peine de faire un aussi long » préambule pour m'indiquer une » préparation aussi généralement » connue, à Paris, que le sirop de » Punch ; la plupart des distillateurs » et des marchands de comestibles » en sont fournis, et je n'ai qu'à » envoyer chez Corcellet, ou à l'hôtel

» des Américains, pour m'en pro-
» curer sur l'heure ».

D'accord, très-gracieux Lecteur; assurément le sirop de Punch n'est point une chose rare ni nouvelle; mais permettez-nous de vous observer avec Sganarelle, que s'il y a fagots et fagots, il y a de même sirops et sirops, et que la plupart de ceux qu'on trouve dans les boutiques, préparés sans soins, n'ont guère pour eux que leur cherté : c'est tout simplement du sirop de capillaire ou même de sucre, aiguisé avec quelques gouttes de rhum, mais ce n'est point du sirop de Punch; croyez-en un Ecrivain à qui tout Naples est connu, et qui s'est occupé, depuis long-temps, du soin de déguster presque tout ce qui sert à la nourriture de l'homme, et surtout des gourmets.

Peu de gens savent que feu M. Joly, négociant anglais établi à Bruxelles, y apporta de son pays, il y a environ vingt ans, sa méthode tout-à-la-fois économique et commode, de préparer le Punch avec un sirop dans lequel toutes les matières qui le composent sont combinées dans de justes

proportions, et concentrées de manière qu'elles se développent dans une quantité quelconque d'eau bouillante, et forment à l'instant un Punch tout aussi bon que celui qu'on prépare avec le rhum et le citron. Il y établit alors une fabrique de ce sirop, dans lequel il s'attacha à ne faire entrer que des principes de première qualité. D'autres l'imitèrent, comme c'est l'usage, et voulant, comme c'est l'usage encore, chercher à renverser sa fabrique, ils donnèrent à plus bas prix, parce qu'ils n'employèrent que des matières inférieures. M. Joly soutint la qualité de son sirop, et il eut la gloire de voir son établissement survivre à ceux de ses rivaux, parce que le Public connoisseur revient toujours à ce qui est bon et beau; le plus sûr moyen de le fixer, c'est de le bien servir.

La fabrique de M. Joly eut la gloire d'enterrer celles qui s'étoient élevées en concurrence, mais elle survécut aussi à son fondateur; car il ne suffit pas, en ce bas monde, de fabriquer le meilleur sirop de Punch pour être immortel; et le plus fameux distil-

lateur, comme le manipulateur le plus ignorant, sont également soumis aux loix de la Mort, avec cette différence cependant, que le nom du premier lui survit, tandis que l'autre descend tout entier dans la tombe.

Non-seulement celui de M. Joly vit encore; mais heureusement pour les amateurs, ses secrets ont été légués à sa famille. Une de ses filles, épouse d'un libraire (madame Hocquart, rue de l'Eperon, n°. 1), établie à Paris, a formé chez elle un entrepôt du véritable *Sirop de Punch de M. Joly*, qu'elle tire de Bruxelles, où sa fabrique subsiste dans toute sa splendeur. Ce sirop, fabriqué avec un soin peu commun, et qui surtout ne laisse rien à desirer pour la douceur lorsqu'on l'édulcore avec un peu de sirop de limons de M. Tanrade, fait les délices des amateurs. Nous en appelons au témoignage des Flamands qui sont en grand nombre à Paris, et qui, comme l'on sait, ne se connoissent pas moins en bon Punch qu'en excellente bière. Ce sirop, que les nouveaux droits d'octroi viennent de faire augmenter, ne se vend cependant encore que

4 fr. 75 cent. la bouteille de pinte; et il faut convenir que ce n'est pas cher, puisqu'avec ce prix, on peut, soi et sa société, se préserver de l'ennui pendant la plus longue des soirées du mois de décembre.

Les éloges mérités que nous venons de donner au sirop de M. Joly, ne doivent point nous rendre injustes envers celui que fabrique M. Noël la Serre, l'un des meilleurs et peut-être le plus savant distillateur de Paris. Son sirop de Punch moins fort, mais plus sucré que celui de Bruxelles, renferme également toutes les parties balsamiques du citron et du rhum, et il est composé avec un soin et un choix de matières premières, qui lui mérite la préférence sur tous ceux que l'on confectionne à Paris (1).

---

(1) L'article qu'on vient de lire nous a valu quatre mortelles pages de grossières injures de la part d'un anonyme, qui signe B. A. B., et qui avoit adressé sa lettre à un Journaliste assez honnête pour la supprimer, et pour nous la remettre. Que ce M. B. A. B. ne s'adressoit-il au rédacteur du C. d. S., il auroit eu le plaisir de se voir imprimé; car cette feuille, véritable sentine, est devenue depuis assez long-temps le ré-

DU VOISINAGE A TABLE.

Le vulgaire pense qu'il suffit d'être riche et libéral pour devenir un bon Amphitryon ; mais ceux qui ont approfondi cette matière, et qui ont réfléchi sur les qualités qui sont indispensables pour mériter ce titre dans toute son étendue, se sont convaincus que le ciel fait cette grace à fort peu de personnes, et qu'un bon Amphitryon est presqu'aussi rare qu'un bon rôtisseur.

En effet, avec de l'argent, un excellent cuisinier, un maître d'hôtel intelligent, de bons fournisseurs, un sommelier habile et probe, un officier vraiment artiste, et même une longue étude de tous les élémens qui cons-

---

ceptacle de toutes les sottises qu'on refuse d'admettre dans les autres Journaux. Pour en revenir à cette lettre, vrai chef-d'œuvre d'ineptie, nous plaignons les Limonadiers, s'ils n'ont pas de meilleur Avocat, et nous n'en persistons pas moins à dire, que le Punch, la Limonade et l'Orgeat, qu'on boit dans les sept huitièmes des cafés de Paris sont des boissons falsifiées, et souvent dangereuses.

tituent une bonne cuisine, on peut encore être un Amphitryon fort médiocre. *Non in solo pane vivit homo*; et le meilleur, le mieux choisi, le mieux servi et le plus long des dîners, peut encore être un repas fort insipide, si l'on méconnoît l'art de bien assortir ses convives, et surtout de les placer convenablement à table.

« J'ai (1) acquis l'autre jour une preuve de plus de cette vérité. Je me trouvois chez M...., qui jouit de la réputation d'être un très-bon maître de maison, et qui la mérite sous plus d'un rapport. Nous étions vingt-cinq personnes, il y avoit à dîner pour quarante. Douze entrées, six hors-d'œuvres, deux forts relevés, quatre rôtis, des entremets tant végétaux que sucrés, et le dessert à l'avenant. Les vins de M. Taillieur, les pâtisseries de M. Rouget et de M. Lesage, les colifichets de M. George et de M. Moultat, les glaces de M. Mazurier, les liqueurs de MM. Le Moine, Noël la Serre et Folloppe, le café sans ébul-

(1) C'est un Gourmand qui parle, et qui raconte une histoire qui lui est récemment arrivée.

lition de M. de Belloy, s'y trouvoient en profusion. Le service étoit chaud et bien à point; enfin les convives étoient tous gens de mérite, d'esprit et de réputation... et cependant je n'ai jamais fait de dîner dont les entre-actes m'aient paru plus longs et plus insipides. On en va bientôt savoir la cause.

» J'ai dit que nous étions vingt-cinq convives : pas un ne connoissoit l'autre, ce qui d'abord n'est pas très-propre à faire naître la confiance; mais comme rien n'est plus fait pour l'établir que la table, ce n'eût été qu'un léger inconvénient si chacun avoit été placé comme il auroit dû l'être.

» Ces convives, quoiqu'étrangers entr'eux, étoient tous connus du maître de la maison : c'étoit donc à lui de les bien assortir en les faisant asseoir; mais, soit insouciance, soit distraction, soit ignorance, il n'en fit rien; il laissa au hasard le soin de distribuer les places; or, vous allez voir ce qui en résulta.

» J'ai déja dit que nous étions vingt-cinq. Dans ce nombre il se trouvoit des banquiers, des fournisseurs, des

militaires, des auteurs, des curés de campagne, des négocians, des artistes, des magistrats, des comédiens, des poètes et des amateurs. Assurément il y avoit là de quoi former une société fort agréable ; tout dépendoit du Voisinage, car l'on sait qu'à une table de vingt-cinq couverts la conversation ne peut être générale.

» L'un des curés se trouva placé entre un poète et un comédien, le fournisseur auprès d'un juge, les marchands à côté des auteurs, les artistes près des fournisseurs, les militaires à côté des banquiers, etc. ; en sorte que chacun ayant un voisin qui n'entendoit pas sa langue, fut contraint de tenir la sienne captive, après avoir sondé la conversation avec lui. On n'entendit guère pendant tout le repas que des mots entrecoupés, et le bruit des assiettes et des couverts fut à-peu-près le seul entretien de ce dîner mal assorti.

» Le poète voulut parler de sa tragédie tombée, au curé qui l'entretint du succès de son dernier prône, et qui ne comprit rien à ce que le comédien entreprit de lui raconter de l'histoire des coulisses. L'un des au-

teurs avoit entamé une discussion grammaticale avec le marchand qui ne lui répondit que par des plaintes sur la stagnation des sucres et des cafés. L'artiste faisoit au fournisseur la description d'un tableau d'histoire qu'il méditoit, tandis que celui-ci, regrettant le temps passé, se plaignoit amèrement de la probité des ministres et du désintéressement des commis, ce qui ne lui laissoit pas de l'eau claire à boire, tandis qu'auparavant il pêchoit tout à son aise en eau trouble. Le guerrier et l'amateur furent ceux qui s'entendirent le mieux, parce que ce dernier qui avoit une teinture de toutes les sciences, n'étoit point étranger à l'art militaire; mais il s'ennuya bientôt de n'entendre parler que de bastions, de projectiles, d'ouvrages à cornes, de tir, de l'ordre profond et de l'ordre mince, et il auroit bien voulu être auprès de l'artiste.

» C'est ainsi que chacun, mal placé, perdit toute sa valeur, à-peu-près comme des zéros qui se trouveroient seuls côte à côte, au lieu d'être précédés d'un ou de plusieurs chiffres. Tous les convives sortirent de table assez mécontens les uns des autres,

et par conséquent d'eux-mêmes, car l'on est d'autant plus content de soi, que son orgueil s'est trouvé satisfait. Je remarquai même que cet isolement qui auroit dû tourner au profit de l'appétit, car que faire en un repas où l'on ne peut causer, à moins que l'on n'y mange? l'avoit en quelque sorte paralysé; et qu'au grand regret de l'Amphitryon, l'on mangea beaucoup moins que si l'on avoit été mieux placé.

» Quelques jours après je fus, suivant l'usage, lui rendre ma visite de digestion. La conversation tomba sur le dîner qu'il nous avoit donné, et il se plaignit du silence presque général qui y avoit régné, et de la réserve dans laquelle les convives étoient respectivement demeurés.

« Cela ne seroit point arrivé, lui dis-je, si, suivant un usage que j'ai vu pratiquer avec succès dans quelques maisons, et qui devroit être adopté dans le plus grand nombre, vous aviez fait une distribution des places analogue à l'esprit de ceux qui devoient les occuper. Il falloit placer le poète à côté du comédien, qui l'auroit plaint et consolé de sa

chute, et qui l'auroit intéressé par le tableau de l'intérieur de son théâtre. Le curé et le magistrat, hommes graves et sensés, se seroient fort bien trouvés l'un à côté de l'autre. Le banquier, le marchand et le fournisseur, rapprochés tous les trois, et parlant une langue à-peu-près commune, se fussent entretenus de la Bourse, du commerce, de leurs gains respectifs, et se seroient réciproquement éclairés. L'amateur, l'artiste et le militaire auroient été charmés de se trouver voisins; le premier auroit servi d'interprète aux deux autres, et tous trois auroient établi entre eux une conversation aussi agréable qu'instructive, que l'auteur, en s'y mêlant, auroit égayée par des bons mots ou par des citations bien placées. Par ce moyen votre dîner auroit été aussi agréable qu'il a été bien servi; vos convives, satisfaits les uns des autres, l'eussent été de vous complétement, et leur reconnoissance se seroit partagée entre l'excellente chère que vous leur avez fait faire, et le soin que vous auriez pris de les bien assortir. En manquant à cette dernière attention, vous

nous avez renvoyés tous fort bien repus, il est vrai, mais assez mal contens de nos voisins ; tout dépend donc de bien mettre chacun à sa place ».

» Mon Amphitryon sentit la force de ces observations, me remercia, et se promit bien d'en profiter. En effet, quelques jours après, il donna un second dîner aux mêmes personnes. Le nom de chaque convive, écrit au milieu d'une jolie vignette, et placé sur son couvert, détermina l'ordre de la séance, et cet ordre, combiné d'après mes remarques, convint à tout le monde. Chacun fut enchanté de son voisin; la conversation devint intarissable, et par une suite nécessaire, l'appétit redoubla, car rien n'en donne plus et ne fait mieux digérer qu'une discussion très-animée ; l'exercice de la parole étant le plus salutaire de tous ceux qu'on peut faire à table. On fit donc honneur à tous les plats, à tous les vins ; on bénit l'Amphitryon qui savoit si bien placer son monde, et l'on se promit bien de ne jamais manquer à ses invitations.

» C'est ainsi qu'au moyen d'une

précaution si facile à prendre, qui prévient tout embarras et qui coupe court à toutes les cérémonies, on peut, d'un assemblage de gens fort ordinaires, composer une réunion charmante. Cela ne demande qu'un esprit juste de la part de l'Amphitryon, et une connoissance un peu approfondie de l'état et du caractère de ses convives. Alors la société la plus nombreuse ne dégénère jamais en cohue; personne ne trouve le temps long parce que l'amour-propre de chacun est satisfait : au grand plaisir des bavards, des Gourmands et des vrais amateurs, on prolonge le festin sans ennui; et c'est alors surtout que se vérifie ce proverbe si cher à tous les hommes de bonne société, qui dit qu'on ne vieillit point à table ». Tout y dépend du Voisinage, et nous venons d'indiquer une méthode sûre pour que ce Voisinage, toujours bien combiné, plaise à tout le monde; il ne s'agit pour cela que de mettre l'amour-propre de chacun bien à sa place, et dans une position telle que chaque convive jouisse et du sien et de celui des autres.

CHANSON A MANGER.

La véritable place d'une *Chanson à manger* est dans l'*Almanach des Gourmands.* Nous nous empressons donc de reproduire celle qu'on va lire, et qui d'ailleurs est très-peu connue. On voit que c'est une imitation fort agréable de la fameuse chanson à boire de maître Adam, menuisier de Nevers. Mais si cette dernière est l'ouvrage d'un Ivrogne, celle-ci ne peut être que celui d'un Gourmand, et d'un Gourmand fort aimable. On n'en doutera plus en apprenant que nous la devons au jeune M. *Des Augiers*, auteur de plusieurs petites comédies fort gaies, et qui, dans un âge où l'on songe ordinairement à toute autre chose qu'à la bonne chère, a eu le bon esprit de s'occuper des jouissances solides qu'elle procure. Aussi est-il reconnu pour le plus Gourmand de nos jeunes littérateurs; et c'est un titre dont nous l'invitons à continuer de remplir toutes les fonctions. Ce travail pourra lui mériter par la suite la bienveillance de l'illustre M. d'Aigrefeuille, sous les

auspices duquel notre Almanach a fait sa première entrée dans le monde, et auquel personne ne conteste la qualité de Roi des Gourmands, que nous lui avons les premiers décernée.

Air : *Aussitôt que la lumière.*

Aussitôt que la lumière
Vient éclairer mon chevet,
Je commence ma carrière
Par visiter mon buffet.
A chaque mets que je touche,
Je me crois l'égal des Dieux,
Et ceux qu'épargne ma bouche
Sont dévorés par mes yeux.

Boire est un plaisir trop fade
Pour l'ami de la gaîté.
On boit lorsqu'on est malade,
On mange en bonne santé.
Quand mon délire m'entraîne,
Je me peins la Volupté
Assise, la bouche pleine,
Sur les débris d'un pâté (1).

(1) Cette image nous paroît charmante, et faite pour devenir le sujet d'un tableau

---

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.
Un jour les mets qu'on m'apporte
Sauront si bien l'arrondir,
Qu'à moins d'élargir la porte,
Je ne pourrai plus sortir.

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici bas on le contemple
Comme un Ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

---

de genre, qui pourroit servir de pendant à la jolie gravure connue sous le nom du Gourmand, que Tiercelin a mise en action sur le théâtre de Montansier, et dont M. Corcellet vient de faire l'enseigne de son magnifique magasin de comestibles. C'est un texte que nous offrons à la méditation de nos jeunes Artistes.

Mais sans plus de commentaires,
Amis, ne savons-nous pas
Que les noces de nos pères
Finirent par un repas ?
Qu'on vit une nuit profonde
Bientôt les envelopper,
Et que nous vînmes au monde
A la suite du souper ?

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas;
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription :
« Ci-gît le premier Poète,
» Mort d'une indigestion ».

DE LA PATISSERIE ET DES PATISSIERS.

La Pâtisserie est à la cuisine ce que les figures de rhétorique sont au discours; elle en est la vie et l'ornement. Une harangue sans figures, et un dîner sans Pâtisserie, seroient également insipides; mais comme il n'appartient pas à tout le monde d'être éloquent, de même bien peu d'hommes savent manier habilement la pâte. Les bons Pâtissiers sont presqu'aussi rares que les grands orateurs; et si dans l'histoire de la parole, on trouve tout au plus cinq ou six grands écrivains, on aura peine, dans l'histoire du four, à citer cinq ou si fameux artistes. Les barreaux de la Grèce, de Rome et de Paris ont été illustrés par les Démosthène et les Eschine, les Cicéron et les Hortensius, les Cochin et les Gerbier; et les rouleaux n'ont été savamment conduits en France, que par les Rouget, les Lesage, les Leblanc, les Gendrons, les Jacquet, les La Forge, les Moultat, et un très-petit nombre d'autres qui marchent sur leurs traces.

Quant aux autres Pâtissiers de l'Europe, on n'en parle pas. Ceux de France méritent seuls d'être cités. Toulouse et Strasbourg se sont fait un grand nom par leurs pâtés de foies gras, Périgueux par ceux de perdrix (1), et Nérac par ses terrines; mais qu'il y a loin de ces préparations, dont plusieurs même appartiennent plutôt encore à la cuisine qu'à la Pâtisserie, aux productions tout à-la-fois ingénieuses et profondes, qui sortent journellement des premiers fours de Paris !

La Pâtisserie est un art tout à-la-fois agréable et utile, dans lequel les jolies femmes feroient bien de s'exercer; elles y trouveroient une occupation, un plaisir, et des moyens sûrs de recouvrer ou de conserver

---

(1) Encore ces pâtés de Périgueux, même ceux de Mlle. Courtoy, méritent peu, selon nous, leur grande renommée. Ce ne sont que des perdrix ensevelies dans de la graisse; et le sain-doux, comme l'on sait, n'est guère bon qu'en friture. Mais ces pâtés se conservent un an et plus, surtout en terrines; et c'est un avantage pour les voyages de long cours. Il faut donc les envoyer aux grandes Indes, leur mérite y sera mieux senti qu'à Paris.

leur embonpoint et leur fraîcheur. Qu'on nous permette de citer à ce sujet quelques lignes d'un écrivain très-recommandable en cuisine et en Pâtisserie, et auquel l'on doit les meilleurs ouvrages qui peut-être existent sur l'art alimentaire (1).

« Un art capable de chasser l'ennui de tous les états, d'offrir des amusemens variés, de donner un exercice doux et salutaire à toute notre machine, d'en dissiper tous les engorgemens qui sont la source de tant de maladies cruelles, qui nous rend l'appétit, la force et la gaîté, nous offre mille productions, réunit par fois nos amis, et tend à la perfection d'un art connu et révéré dans l'Antiquité la plus reculée, mérite, je crois, quelque attention de la part de tous ceux qui composent la société.

» Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou les douleurs dévorent, sortez du fauteuil meurtrier qui consume le printemps de vos jours; que ces moules destinés à former tant de

(1) M. Jourdan le Cointre.

friandises recherchées, cessent d'être maniés par des mains souvent dégoûtantes; que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariés par la main des Graces; et vos présens, multipliés sous tant de formes intéressantes, nous feront rechercher avec plus d'avidité des productions délicieuses, qui seront sans prix lorsqu'elles seront créées par des personnes qui nous sont chères ».

En attendant que le vœu de cet Auteur s'accomplisse, et que les dames quittent la navette oisive pour le rouleau industrieux, nous devons rendre hommage ici aux progrès que l'art du four a faits en France depuis environ douze années. C'est aux Rouget, aux Lesage, aux La Forge, aux Gendrons, etc., qu'est due cette importante révolution. Toutes les Pâtisseries étoient autrefois massives, indigestes, lourdes, sans graces et sans esprit. Elles offrent maintenant sous les formes les plus aimables et les plus variées, des préparatſons tout à-la-fois légères et salubres, également amies de l'œil et de l'estomac, et dans lesquelles une combinaison savamment graduée de tous leurs

principes constituans, atteste dans leurs auteurs le chimiste habile, le dessinateur plein de goût et le Pâtissier vraiment artiste (1).

Il suffit de jeter un coup-d'œil sur les montres actuelles des grands Pâtissiers, pour être convaincu de cette vérité ; et sans parler de ces grosses pièces de four, de ces pâtés froids, qui seront toujours le fondement le plus solide de leur gloire et de notre appétit, sans nous arrêter à ces petits pâtés au jus, dont la croûte aérienne et la forme élégante attirent nos regards et réveillent notre sen-

---

(1) Que l'on compare, par exemple, les biscuits de Savoie d'autrefois avec ceux que l'on fait aujourd'hui. Les premiers étoient lourds, massifs, et la source d'un grand nombre d'indigestions ; enfin, au bout de trois jours, ils étoient desséchés et immangeables. Ceux d'aujourd'hui sont légers, mousseux, et en quelque sorte aériens. On peut en manger beaucoup sans risques, et ils sont encore frais au bout de trois mois. C'est à la fécule de pommes de terre, substituée à la farine, dans leur confection, que l'on doit tous ces avantages. Nous parlerons dans notre troisième Année d'une excellente fabrique de cette fécule, qui vient de s'élever à Bezons, et qui jouit déja d'une très-grande vogue.

sualité, qui n'est pas enchanté de cette foule de Pâtisseries légères, de ces biscuits de Savoie, coulés dans des moules élégans, de ces rochers rustiques et pittoresques, de ces meringues farcies de crême à la rose ou de confitures, de ces montagnes de nougat, de ces cloches de sucre filé, enfin de toutes ces inventions nouvelles et friandes qui décorent en ce moment la boutique des Rouget, des La Forge, des Lesage, des Moultat, et de ceux qui, comme les Bailli, les George, et ce jeune et intéressant Perrier (digne élève de M. Rouget), marchent à grands pas sur leurs traces?

Les progrès de l'art du four sont donc aujourd'hui bien réels. Les grands Pâtissiers qui s'occupent du *colifichet*, ont fait une étude tellement profonde de l'art du confiseur, qu'ils sont devenus confiseurs eux-mêmes, et que le complément de leur éducation semble avoir été reçu dans la rue des Lombards; et pour n'en citer qu'un grand exemple, M. Rouget le fils connoît, manie et travaille le sucre presqu'aussi bien que M. Berthellemot ou M. Duval.

Cette utile révolution est aussi l'ouvrage du public, qui l'a secondée de son mieux. La consommation des Pâtisseries a plus que doublé à Paris, depuis douze ans. Les palais sont devenus en ce genre plus délicats, plus exigeans, plus difficiles; et tous les artistes qui, attachés à l'ancienne routine, sont restés en arrière de cette révolution, ont vu leur fortune et leurs maisons rapidement décliner et décheoir.

Nos nouvelles mœurs n'ont pas peu contribué à la rapidité des progrès de l'art du four. Ces Thés somptueux qui ont remplacé les soupers, et qui, quoique bien moins nutritifs, sont devenus presqu'aussi chers; ces Thés seroient incomplets, si les Pâtisseries les plus fines, les plus légères et les plus brillantes ne venoient en augmenter l'éclat, et aider à la consommation du punch, du thé, du bichopp et du vin nuptial. Il est tel de ces Thés où l'on consomme en quelques heures pour trois cents francs d'ouvrages de petit four; et l'on sent que c'est sur ceux-là que l'artiste bénéficie le plus. Le plus petit rocher, sorti d'une boutique en réputation,

ne coûte guère moins d'un louis ; et l'on peut dire que c'est dans ces sortes de préparations surtout que

Materiam superabat opus.

Il est donc reçu maintenant à Paris, que l'on ne peut y donner de Thés ni de collations sans une douzaine d'assiettes de Pâtisseries légères. Les dames, les enfans, les jeunes gens même à tête noire, tombent dessus avec avidité, et ces friandises plaisent à tous les âges, s'accordent avec tous les goûts, et réjouissent tous les estomacs.

Les dîners sont aussi, mais dans un autre genre, un très-beau fleuron de la couronne des Pâtissiers. On n'oseroit en donner un sans petits pâtés au jus à la dernière mode, sans un vol-au vent de morue à la crême ou à la vénitienne, si c'est en maigre, ou sans un pâté chaud monté, si c'est en gras. Un énorme pâté de volaille ou de gibier, qui, dans certaines occasions, coûte jusqu'à cent cinquante livres, est le plus beau relevé d'un succulent rôti. Il doit être flanqué d'une timbale de macaronis,

et d'une énorme tourte de frangipanne ou mi-partie ; et aux quatre angles de la table, de fanchonnettes, de génoises, d'un ramequin de Bourgogne, et d'un flan de pommes à l'anglaise. Ces aimables friandises, en alternant avec les entremets potagers, donnent à ce service un relief, un éclat, et un coup-d'œil ravissant. Rien ne sauroit mieux préparer à l'arrivée d'un dessert ordonné selon tous les grands principes sucrés, et dans lequel l'architecture, la peinture, la sculpture et même la pyrotechnie, dirigées par M. Dutfoy, uniront leurs efforts pour flatter tous nos sens à-la-fois.

Enfin la Pâtisserie fait encore les honneurs de tout déjeûner un peu ambitieux ; et c'est peut-être même l'époque du jour où l'on sent le mieux le prix d'un pâté froid, et où on le festoie davantage ; il est d'ailleurs reconnu que les petits pâtés de simple feuilletage sont le digestif ordinaire des huîtres, et que leur présence est indispensable pour bien commencer la journée.

Il résulte de ces réflexions, qu'à

toutes les heures de la nuit et du jour le talent du Pâtissier est nécessaire au Gourmand, qui chérit d'autant plus ses ouvrages, qu'il n'a pas même besoin de dents pour leur faire honneur ; c'est ce qui fait que la Pâtisserie convient à tous les âges ; et grace à la manière dont elle est aujourd'hui confectionnée par les grands hommes de l'art, on peut dire qu'elle convient aussi à tous les estomacs.

Nous venons de donner un apperçu des jouissances que l'art du four peut procurer à un Gourmand ; mais ces jouissances étoient incomplètes, parce qu'il y a plusieurs sortes de Pâtisseries dont le principal mérite consiste à paroître dès leur descente du four : telles que les tourtes au rognon, les timbales de macaronis, les ramequins, etc. ; cinq minutes d'attente, leur transport au domicile du consommateur, tel rapproché qu'il soit de l'atelier de l'artiste, suffisent souvent ou pour les dénaturer entièrement, ou pour leur faire perdre une grande partie de leur coup-d'œil et de leurs qualités ; car il est un instant précis pour tout manger à son point,

en-deçà et au-delà duquel on n'éprouve que des sensations imparfaites.

C'est ce qu'a très-bien senti M. Perrier, cet intéressant élève de M. Rouget, dont nous avons eu plusieurs fois occasion de parler dans le cours de cet Ouvrage. Les excellentes études qu'il a faites dans cette maison célèbre, ses liaisons avec d'illustres Gourmands, ses connoissances personnelles dans toutes les parties du four, l'ont convaincu de la nécessité de rapprocher dans certaines occasions la Pâtisserie des consommateurs.

Afin d'y parvenir, il vient de former dans sa fabrique, rue Montorgueil, n°. 28, un restaurant de Pâtisserie, où, à telle heure du jour et de la nuit qu'on se présente, on trouvera toujours des timbales de macaronis, des petits pâtés de toutes les espèces, et une foule d'autres articles qui, au premier signe, passeront de la bouche de son four dans celle des Gourmands, qui viendront visiter son atelier. Une salle vaste et bien éclairée, est ouverte chez lui à cet effet, et les amateurs

de bonnes Pâtisseries commencent à s'y rendre. Un tel établissement, il faut le dire, manquoit à la capitale : on en sent aujourd'hui le prix ; et si quelques individus doutoient encore des avantages qui doivent en résulter, nous leur dirions que ce restaurant a obtenu l'assentiment du docteur Gastaldy, et que l'inauguration s'en est faite le 4 pluviôse an 11, sous ses auspices, et en présence de M. Ducray-du-Minil et de M. Camerani. Trois suffrages d'un aussi grand poids dans toutes les parties de la gourmandise, et auxquels celui de l'illustre M. d'Aigrefeuille ne tardera sans doute pas à se joindre, sont du plus heureux augure, et doivent devenir pour M. Perrier un sûr garant de ses succès. C'est un encouragement bien flatteur pour son zèle, et nous ne doutons pas qu'il ne cherche de plus en plus à s'en rendre digne.

Nous ne pouvons mieux terminer que par cette annonce, ce que nous nous proposions de dire ici sur la Pâtisserie et sur les Pâtissiers.

DES BOISSONS.

Du Vin.

« Il y a trop de Vin dans ce monde
» pour dire la messe ; il n'y en a point
» assez pour faire tourner les mou-
» lins : donc il faut le boire ». C'est
ainsi que s'exprimoit fréquemment
le Procureur d'une Abbaye de Cha-
noines réguliers, qui, pour leur
gourmandise, étoient dignes d'être
Bernardins ; et notre homme ap-
puyoit toujours ses conclusions d'un
grand verre de Vin, afin de joindre
l'exemple au précepte. On convien-
dra que tous les prédicateurs ne font
pas de même.

Plus on y réfléchit, et plus on
voit combien cette réflexion profonde
et lumineuse cache un grand sens
sous des paroles simples. C'est un
véritable apophtegme.

Le Vin est, selon beaucoup d'au-
teurs, le meilleur ami de l'homme,
lorsqu'on en use avec modération,
et son plus grand ennemi si on le
prend avec excès. C'est le compagnon
de notre vie, le consolateur de nos

chagrins, l'ornement de notre prospérité, la principale source de nos vraies sensations. Il est le lait des vieillards, le baume des adultes, et le véhicule des Gourmands. Le meilleur repas sans Vin est comme un bal sans orchestre, comme un comédien sans rouge, ou comme un apothicaire sans quinquina. Les premiers services de tout dîner sont en général silencieux, moins encore parce qu'on s'occupe du soin de garnir son estomac, que parce que les cordes du cerveau n'ont pas encore été tendues par des libations généreuses. Chacun s'observe et raisonne ses morceaux en silence; mais dès que les Vins fins ont commencé à couler dans les verres, et même avant que le pétillant vin d'Aï ait fait sauter le bouchon qui le retenoit captif, tous les cœurs s'ouvrent à la confiance, à l'hilarité; chacun perd sa gravité, votre voisin devient votre ami; les doux propos, les joyeuses reparties, les épanchemens tendres, annoncent la présence de l'aimable fils de Sémélé; et pour peu que l'Amphitryon ait le soin de servir graduellement ses Vins, en finissant par les plus

capiteux,

capiteux, la table n'offrira bientôt plus qu'une réunion de bons frères et d'amis véritables.

Si quelques beautés aimables et indulgentes (ainsi que toutes devroient l'être pour le plus grand avantage de la société) assistent à ces joyeuses agapes, la scène sera plus intéressante et plus vive encore; mais leur présence contiendra les buveurs dans les bornes de la simple hilarité. C'est surtout avec les dames qu'un festin ne doit point cesser d'être décent, et ne jamais dégénérer en orgie. Les cœurs auprès d'elles se dilatent, les têtes se montent, les imaginations se colorent, les langues se délient, mais les sens doivent toujours rester tranquilles. Malheur à l'homme qui, même au sein d'une douce ivresse, oublieroit qu'une salle à manger n'est point un boudoir.....

Les vrais Gourmands offrent ici des modèles de conduite, de prudence et de retenue. Il est prouvé que le Vin a beaucoup moins d'empire sur la tête de celui dont l'estomac est largement pansé, que sur celle de l'homme prétendu sobre, qui n'a fait qu'effleurer les plats,

ou dont les morceaux sont restés presqu'entiers sur son assiette. Le Gourmand ne craint donc pas de s'abandonner à un Vin naturel et généreux, tel capiteux qu'il puisse être, et, à force de tête égale, il l'emportera toujours de quatre bouteilles sur le buveur sans appétit.

Ajoutons, que si les uns ont le Vin méchant, les autres grossier, ceux-là triste, ceux-ci extravagant, le Gourmand l'a toujours extrêmement tendre; et comme l'on n'est jamais Gourmand sans avoir beaucoup d'esprit, l'hilarité chez lui donnera naissance à des propos aimables, à des complimens ingénieux, à des déclarations délicates. Les dames le savent bien; aussi, lorsqu'elles sont maîtresses de choisir leur couvert, nous avons remarqué qu'elles se placent à table de préférence auprès des Gourmands, parce qu'elles sont bien sûres d'être intéressées, amusées, égayées, et que leur honneur n'y court aucun risque : leurs oreilles pourront bien être chatouillées, mais elles n'auront à endurer ni excoriations, ni souillures, et tout le reste de leur personne sera dans une sécurité parfaite.

Il n'en seroit pas de même à côté de ces buveurs d'eau à tête noire, convives sans esprit, mangeurs sans appétit, Satyres sans retenue : il y a tout à craindre, et rien à gagner dans le voisinage de tels hôtes.

Revenons à notre texte, et convenons, avec le Procureur des Chanoines réguliers de Domèvre, que puisqu'il n'y a point assez de Vin dans ce monde pour faire tourner les moulins, et qu'il y en a trop pour dire la messe, il est absolument nécessaire de le boire.

Mais pour boire le Vin sans risques, il faut qu'il soit bon, qu'il soit vieux, qu'il soit naturel, et l'on sait combien il est difficile de s'en procurer de tels à Paris, où la cupidité, la fraude et l'ignorance se sont emparées de cette branche de commerce, au point de métamorphoser en un dangereux poison, l'un des plus doux présens que la Providence ait faits aux hommes.

Nous avons indiqué, dans la première Partie de cet Ouvrage, les caves de M. Taillieur comme celles de Paris où l'on est le plus assuré de

trouver des Vins de premier choix dans toute leur pureté. Cet excellent dégustateur a écrêmé la plupart des anciennes caves de Paris pour former la sienne; mais pourra-t-il la renouveler de même ? Nous ne le pensons pas. Il faut, pour former une excellente cave, trente années de soins, des dépenses, une vigilance et une activité dont peu d'hommes, et surtout d'hommes riches, sont capables. La Révolution, en chassant de Paris tous les anciens propriétaires, a, par une conséquence nécessaire, laissé mettre leurs caves au pillage, soit national, soit domestique, soit révolutionnaire; leurs Vins ont été vendus, et heureux ceux qui, comme M. Taillieur, ont pu s'en procurer et les conserver jusqu'à ce jour! Mais ce trésor une fois épuisé, les élémens pour le reformer n'existent plus, et c'est sans doute, hélas! un des plus grands malheurs amenés par le nouvel ordre de choses. Elevés à boire de la piquette ou du Vin du Calvaire, nos Midas républicains sont absolument incapables de se créer une cave, et même de l'entretenir.

Mais celles de M. Taillieur sont

vastes, profondes, et garnies encore d'une quantité prodigieuse d'excellens Vins. Leur haut prix en éloigne la foule, et il n'y a que les véritables amateurs, qui ont encore conservé de la fortune, qui puissent atteindre à la hauteur de ce nectar. Il est donc à présumer que cette source n'est pas encore prête à tarir. Jouissons-en sans porter nos vues plus loin : en fait de plaisir, le présent est tout, car le passé n'offre souvent que des regrets, et l'avenir que des craintes. La vie est si courte, qu'il ne faut regarder ni trop en arrière, ni trop en avant de soi pour être heureux. Sachons fixer le bonheur dans notre verre et sur notre assiette ; et nous abandonnant à la divine Providence, qui ne laissa jamais ses enfans au besoin, faisons honneur au dîner du jour, sans songer à celui du lendemain. Pour un seul être qui meurt de faim, il en périt mille d'indigestion : quel éternel motif, pour un Gourmand, de sécurité et même d'espoir (1) !

---

(1) Depuis que la première édition de l'*Almanach des Gourmands* a paru, on a établi à Paris plusieurs entrepôts de Vins

Mais les Vins fins, et sous ce nom nous comprenons les Vins d'entremets, tels que ceux du Clos-Vougeot, de la Romanée, de Chambertin, de Saint-Georges, de Pommard, de Volnay, de Vosne, de Nuits, de Beaune, de Tonnerre, de Mâcon, de La Fitte, de Château-Margot, de Saint-Julien, de Saint-Estèphe, de Pic-Pouille, de Tavel, de Saint-Gilles; et en blanc, ceux de Montrachet, de Mursault, de Pouilly, de Chablis, de Sillery, de Pierry, d'Aï, de Sauterne, de Grave, de Barsac, de Condrieux, de Saint-Péray, de l'Hermitage, de Côte-Rotie, du Rhin, de Moselle, de Bar, etc., etc. : et les Vins de dessert, tant nationaux qu'étrangers, tels que les Vins Muscats de Lunel, de Frontignan et de Rivesaltes (le

---

fins, soit de liqueur, soit d'entremets, qui s'y vendent en détail. Nous ne prétendons pas les signaler tous, mais nous parlerons dans notre troisième Année de celui qu'on vient d'ouvrir en face du Pont-Royal, sous l'enseigne du Caveau de l'abbé de Lattaignant, et sous la direction de M. Marès. Il nous a paru mériter une distinction particulière.

meilleur vin muscat qui existe dans les quatre parties du monde), et ceux de Malaga, d'Alicante, de Rota, de Xérès, de Pacaret, de Madère, de Clazomène, de Constance, de Calabre, de Tokay, de Lacrima-Christi, de Canarie, de dom Pedro-Ximenès, etc.; les Vins fins, disons-nous, ne sont pas les seuls que l'on serve à table; ils n'y sont même qu'un objet de luxe, et il est essentiel d'avoir de bon Vin ordinaire pour le premier service.

C'est ce qu'on trouve rarement sur les meilleures tables de Paris, et presque jamais chez les restaurateurs. Les Vins ordinaires les plus communs à Paris sont ceux de l'Orléanois, très-gros et qui pèsent sur l'estomac, et ceux de la Basse-Bourgogne, qui se vendent tous sous le nom de Vins de Mâcon, quoique la plupart viennent d'Auxerre et de ses environs. Si ces derniers Vins sont bien choisis, ils sont en général sains, nourrissans sans être trop lourds, et généreux sans être capiteux. Il est de la dernière importance pour un maître de maison, ainsi que nous l'avons déja fait entendre dans le cours de

ce volume, de se donner tous les soins possibles pour se procurer d'excellent Vin ordinaire. C'est par celui-là que l'on débute; les palais ont en ce moment toute leur finesse, aucun aliment de haut goût ne les a encore excoriés; il est donc essentiel de leur donner une idée favorable de la cave; c'est ce que beaucoup trop de gens négligent. Ils prennent leur Vin ordinaire au cabaret, et se font fournir les Vins fins par de prétendus amis; en sorte qu'empoisonnés par l'un, et trompés par les autres, ils n'offrent à leurs convives que des boissons délétères, qui arrêtent la digestion au lieu de la précipiter, et qui, loin de donner de l'appétit, le font perdre. Il est prouvé que les deux tiers des indigestions ont pour cause le mauvais Vin qu'on a bu.

Les huîtres ne se mangent jamais qu'avec du Vin blanc, ordinairement de Chablis, mais comment revenir ensuite à de médiocre Vin ordinaire? Il faut donc passer aux Vins fins dès la soupe; c'est ce qui fait qu'un dîner qui commence par des huîtres est toujours fort dispendieux.

De plus, ce coquillage nourrit, empâte, et dépose sur le palais une espèce de gluten qui lui enlève sa finesse, et l'empêche d'apprécier la saveur des mets (1). Toutes ces considérations nous portent donc à conseiller de ne manger des huîtres qu'à déjeûner; accompagnées de viandes salées, suivies par du fromage, et arrosées avec d'excellens Vins, elles n'incommoderont jamais. Elles méritent bien qu'on leur sacrifie un dîner, surtout si elles sont tirées du célèbre Rocher de Cancale, ou de son estimable voisin, le Parc d'Etretat.

Il résulte de ces réflexions qu'une bonne cave est presqu'aussi rare à Paris qu'un bon poëme, et que la vie toute entière d'un Amphitryon suffit à peine pour la créer, ce qui fait que les fortunes héréditaires pouvoient seules atteindre à cet avantage; mais comme les riches du jour n'ont

---

(1) Il est un moyen fort simple de précipiter la digestion des huîtres. C'est de manger immédiatement après une soupe au lait; le lait chaud est un excellent dissolvant pour ce testacé, il le fond dans un instant, et l'empêche de peser sur l'estomac.

point d'aïeux, nous doutons fort qu'ils parviennent jamais à contenter sous ce rapport la sensualité d'un vrai Gourmand. Aussi, dans la plupart des tables de la nouvelle France, rencontre-t-on, parmi ces derniers, plus d'Aristonudos que de vinographes.

De la Bière.

La difficulté de se procurer de bon vin à Paris, fait que plusieurs Gourmands ont adopté pendant le dîner l'usage de la Bière, qui y est, en général, légère, peu nourrissante et de bonne qualité. Cette boisson a l'inconvénient de refroidir un peu l'estomac, et, sous ce rapport, elle n'est pas très-favorables à la digestion. Mais ceux qui ont dans ce viscère toute la force et la chaleur qui constituent le véritable Gourmand, ont moins à redouter cet inconvénient que les estomacs débiles; et, à tout prendre, de la bonne Bière vaut encore mieux pour la santé que de mauvais vin : l'on en est quitte pour prendre à la fin du repas double dose de café, et triple dose de liqueurs et d'eau-de-vie, afin de réta-

blir l'équilibre des sucs élaborateurs. C'est surtout en faisant usage de la Bière à dîner, que le *Coup du milieu* devient nécessaire.

Mais ce n'est que de la Bière blanche dont on doit user à ce repas; moins nutritive que la rouge, elle est aussi plus légère et plus saine.

La Bière est peut-être la seule boisson qu'on ne frelate point à Paris. Le nombre des brasseurs s'y est prodigieusement accru pendant la Révolution ; mais les anciennes brasseries qui ont pu résister à la concurrence, sont encore celles où se fabrique la meilleure Bière. Nous pourrions en citer ici plusieurs; nous nous bornerons à nommer celle du Verbe-Incarné, rue de l'Oursine, n°. 4. Son propriétaire, M. Bouillerot de Saint-Ange, membre d'une famille ancienne et respectable de Paris, l'ami de tous les Gens de Lettres, et que la tournure enjouée de son esprit a fait surnommer depuis long-temps le Restaurateur de la gaîté française, est l'un des meilleurs brasseurs de la capitale, et sa Bière blanche convient éminemment aux Gourmands.

Nous devons ajouter, en terminant ce que nous avons à dire sur la Bière, que cette boisson demande à être tirée avec des soins particuliers et même minutieux, si l'on veut qu'elle se maintienne bonne. Il faut chaque fois rincer les bouteilles au plomb, n'employer que des bouchons neufs, coucher les bouteilles au bout de trois jours, les laisser dans cet état dix jours en hiver et cinq en été, les relever ensuite, les espacer, et ne les monter de la cave qu'à l'instant du service. Avec ces précautions on sera certain de boire toujours la Bière dans toute sa bonté, et c'est parce qu'on les néglige, qu'elle est si rarement potable, soit dans les cafés, soit chez les particuliers. Il n'y a guère que chez un faïencier de la rue de l'Arbre-Sec, et dans le petit café Flamand de la rue Saint-Louis-Saint-Honoré, que l'on est parfaitement sûr de boire en ce moment, à Paris, de très-bonne Bière; mais on vous la sert en cruche, en sorte que dans ces deux maisons, on ne peut jamais l'avoir mousseuse, ce qui est une grande jouissance de moins.

Le trop fameux Santerre, sur-

nommé par le peuple le Général-Mousseux, et qui, selon quelques plaisans, n'avoit de Mars que la Bière, dirigeoit autrefois une brasserie en réputation; mais il se repose aujourd'hui sur ses lauriers. Son frère, M. Santerre de la Fontinelle, a, dans la rue neuve de Berry, une brasserie fort estimée, et dans laquelle il fabrique de la Bière à la manière anglaise.

La Bière est, à goûter, la boisson la plus ordinaire aux hommes, principalement l'été; mais on ne goûte plus à Paris, surtout parmi les Gourmands, et lorsqu'on veut donner carrière à son appétit, il est prudent et raisonnable de ne faire qu'un repas par jour, sauf à rester pendant six heures à table.

Du Cidre.

Le Cidre est, après le vin, la boisson que l'on travaille, que l'on frelate, et que l'on sophistique le plus à Paris. Quiconque a bu du Cidre dans les bonnes caves de la Normandie, et en boit ensuite dans la capitale, ne peut se persuader que ce soit la même liqueur. Là, elle est forte, pétillante,

vineuse même ; ici, elle est sucrée, mielleuse, et ne présente qu'une fermentation factice. Cela n'est point étonnant ; on l'édulcore avec de la mélasse, des miels de pays, et d'autres ingrédiens, ce qui fait que le Cidre qu'on vend à Paris, donne presque toujours la diarrhée. C'est une véritable potion purgative, avec cette différence néanmoins, qu'une bonne médecine, prise à propos, rétablit l'estomac, et que le Cidre parisien le dévoye. C'est surtout un véritable poison que celui qui se boit dans les cafés ; et celui qui se vend sur le port S. Nicolas n'est en vérité pas meilleur. Il s'est formé, depuis quelques années, un entrepôt considérable de Cidre dans la rue du Roi de Sicile, n°. 17, au Marais ; on assure qu'il y est naturel, et tire toujours en droiture ; le grand commerce qui s'en fait dans cette maison, permet de l'y donner à un prix raisonnable.

Les femmes et les enfans aiment beaucoup cette boisson, et il faut convenir que les marrons de Lyon rôtis, accompagnés d'un Cidre pur, vieux et bien choisi, et mangés au

coin du feu dans une société de jolies femmes, sont un moyen de passer agréablement les longues soirées de l'hiver. C'est surtout le jour où l'on a fait seulement pour tout repas un déjeûner d'huîtres, qu'un semblable goûter peut trouver sa place.

Du Coup du Milieu.

Avant de parler du café, des liqueurs, etc. qu'il nous soit permis de placer ici le *Coup du Milieu*, qui a pris ce nom du moment auquel il arrive.

C'est à la ville de Bordeaux, si chère sous tant de rapports aux Gourmands et aux vinographes, que nous devons cette admirable invention, trait de génie qui donne les moyens de faire un second dîner, et qui double en quelque sorte les forces des estomacs les plus débiles.

Entre le rôti et les entremets, c'est-à-dire, vers le milieu du dîner, on voit à Bordeaux les portes du lieu du festin s'ouvrir, et apparoître une jeune fille de dix-huit à vingt-deux ans, grande, blonde, bien faite, et dont tous les traits doivent porter l'empreinte de l'engageance. Elle a ses

bras retroussés jusqu'à l'épaule, et tient d'une main un plateau d'acajou, dans lequel sont enchâssés autant de verres qu'il se trouve de convives, et de l'autre un flacon de cristal de Mont-cenis, rempli, soit de rhum de la Jamaïque, soit de vin d'Absinthe, soit de Vermouth (quoique cette dernière liqueur appartienne plus spécialement au *Coup d'avant* qu'à celui du milieu). Ainsi armée, notre Hébé fait le tour de la table, en commençant par le plus Gourmand ou le plus qualifié des convives. Elle verse à chacun un verre du nectar amer qu'elle est chargée de distribuer, et se retire ensuite en silence; car le *Coup du Milieu* doit toujours être simple : le Docteur Gastaldy est le seul Gourmand de bonne compagnie qui le réitère; mais il n'appartient pas à tout le monde de suivre un aussi bel exemple, et beaucoup de jeunes gens envieroient les facultés en tout genre, que ce docteur célèbre a su conserver.

L'effet du *Coup du milieu* est presque magique. Nous laissons aux médecins le soin d'en expliquer les causes, et nous bornant à en raconter

les résultats, nous dirons que chaque Gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table, et qu'il est prêt à faire honneur à un second dîner. Aussi le principal soin de l'Amphitryon doit-il être de ne pas faire arriver le *Coup du milieu* trop tard, parce qu'alors chacun auroit en quittant la table, de l'appétit de reste.

Cet usage a pris depuis quelques années une telle faveur à Paris, qu'il n'est point de table un peu bien servie, où il ne soit adopté. Les dames surtout, ici comme à Bordeaux, font un cas particulier du *Coup du milieu.*

Des Liqueurs.

Les Liqueurs étoient autrefois à Paris un objet de très-grand luxe. On ne les servoit qu'à la suite d'un grand repas, en petite quantité, dans de très-petits verres, et l'eau-de-vie étoit abandonnée aux hommes du peuple, ou à ceux qui en pratiquoient les usages. La Révolution a changé tout cela; les fortunes passant dans d'autres mains, de nouvelles mœurs ont remplacé les anciennes, et l'on boit aujourd'hui les Liqueurs à grands

verres, et tous les jours; beaucoup d'estomacs ne pourroient même plus digérer sans ce secours.

Selon plusieurs médecins, parmi lesquels nous ne citerons point le docteur Gastaldy, dont l'opinion est absolument différente, la plus saine des Liqueurs, ou, pour parler plus convenablement, la moins mal-faisante, c'est l'eau-de-vie, et surtout l'eau-de-vie de Cognac de six ans, et à 22 degrés, telle qu'elle se trouve chez M. Martignon. Il paroît que beaucoup de Gourmands sont de cet avis, car le plus grand nombre ne se permet pas d'autres Liqueurs. L'opinion du docteur Gastaldy (dont l'avis est d'un si grand poids à table) est, au contraire, que les Liqueurs bien fabriquées, douces, onctueuses, balsamiques, etc. sont moins nuisibles que l'eau-de-vie simple, parce que le sucre mitige ce qu'elle a de trop ardent, et qu'elles conviennent mieux à l'estomac, tout en flattant davantage le palais.

Non nostrum inter vos tantas componere lites,

et nous laissons à de plus habiles et à de plus érudits Gourmands que

nous, le soin de résoudre cette question difficile. En attendant leur décision, nous croyons qu'on peut toujours se permettre un verre de 22 degrés immédiatement avant le café, et faire suivre cette boisson par deux autres verres d'excellentes Liqueurs soit de Paris, soit de Montpellier, soit des Isles, dont on fera la clôture par un dernier verre de Marasquin de Zara, de Rosolio de Bologne, ou d'Eau d'or de Turin. Ce *mezzo termine* nous semble devoir mettre tout le monde d'accord.

Quoi qu'il en soit, il n'y a guère plus de vingt ans que l'on s'occupe de fabriquer à Paris de bonnes Liqueurs fines. Auparavant on les tiroit, soit des Isles, soit de Montpellier, soit de Verdun, soit de Nancy (1), et l'on

(1) Les Liqueurs de Nancy devoient toute leur réputation à un M. Soldini, attaché à la cour du roi de Pologne, à Lunéville, et qui en fabriquoit en effet d'excellente; mais comme il n'a point fait d'élèves, ni transmis ses recettes, sa fabrique s'est éteinte à son décès. Cependant les Liqueurs de Nancy ont continué d'être recherchées à Paris: c'est ainsi que le public se portoit toujours dans le galetas de la Devineresse de la Fable, long-temps après

n'auroit pas osé en servir d'indigènes. Maintenant on y fabrique celles de tous les pays, et même d'Amérique, avec une telle supériorité, que les gourmets commencent à préférer ces contrefaçons aux éditions originales.

Nous avons indiqué, dans notre Itinéraire nutritif, plusieurs bons distillateurs, parmi lesquels nous aurions nommé M. Gilles Clermont, si la mort ne l'avoit trop tôt ravi à notre sensualité (1). Pressés par le temps, et avisés trop tard, nous n'avons pu que nommer seulement la fabrique de M. Noël la Serre; nous y revenons ici pour dire qu'après un mûr examen, et plusieurs heures employées à déguster avec une profonde

---

qu'elle l'eut quitté. Les distillateurs de Nancy ont su profiter de cette méprise, et plusieurs lui ont dû leur fortune. Quoiqu'on soit maintenant bien détrompé sur ce point, tout le Parfait-Amour qui se fabrique à Paris continue toujours de s'y vendre sous le nom de *Parfait-Amour de Lorraine.*

(1) Il existe un dépôt de ses Liqueurs chez M. Folloppe, apothicaire recommandable, porte Saint-Honoré, qui fabrique aussi de très-bon chocolat.

Ce Pharmacien, non-seulement vend

attention presque tous les produits de son active industrie, nous ne craignons pas de proclamer cette maison comme la meilleure peut-être de Paris pour toute espèce de Liqueurs fines.

L'extrême modestie de ce fabricant qui travaille en silence, et qui expédie au dehors la plus grande partie de ses marchandises, fait qu'il est moins connu ici qu'il ne mérite de l'être; mais nous pouvons garantir sa supériorité; et après un grand nombre d'essais de ses Liqueurs, comparées avec celles de Madame Amphoux, de M. Grand-maison, celles de la Côte-Saint-André, de Phalsbourg, de Bordeaux, etc. etc. nous nous sommes convaincus que rien n'est au-dessus des Liqueurs fines de

---

des Liqueurs de Gilles Clermont, mais il en fabrique lui-même qui sont bien capables de les faire oublier. Nous en parlerons avec plus de détail dans notre troisième Année, ainsi que de ses sirops; mais en attendant nous recommandons aux Amateurs son élixir de Garus, ses crêmes de girofle, de limette, de citronelle et de bergamote, et ses huiles de Vénus et d'anis, les seules que nous ayions encore dégustées au moment où nous rédigeons cette Note.

M. Noël la Serre. Ceux qui, à notre exemple, voudront visiter ses ateliers, partageront cette opinion. Ils y admireront de plus une propreté vraiment attrayante, des procédés nouveaux pour conserver aux fleurs, aux fruits et aux aromates, tout leur parfum; une manipulation tout-à-la-fois simple et savante; des matières premières du plus beau choix; enfin un père de famille respectable, aidé dans son travail par ses seuls enfans, et qui, par ce moyen, peut répondre de tout ce qu'il fabrique, rien ne passant dans cette maison par des mains mercenaires.

Quiconque aura goûté les Liqueurs de M. Noël la Serre, leur demeurera fidèle. Il fabrique aussi de très-bonne Eau de fleurs d'orange, et du Sirop de punch, que nous avons trouvé plus velouté que celui de M. Joly, de Bruxelles, dont nous avons fait plus d'une fois l'éloge mérité dans le cours de cet Ouvrage. Cette fabrique doit donc fixer l'attention particulière des plus fins gourmets : elle réunit tous les avantages que l'on peut se promettre chez un distillateur éclairé et probe, et à qui une expérience

de quarante années, d'excellentes études chimiques et botaniques, un choix sévère de marchandises, et une marche sûre et éclairée dans ses opérations, ont fait obtenir la palme en son art.

Nous pouvons donc nous passer maintenant de toutes les espèces de Liqueurs étrangères, puisqu'elles se trouvent ici meilleures et beaucoup mieux fabriquées, que dans les contrées jusqu'à ce jour en possession de nous les fournir.

Du Punch.

Le Punch a pris aussi, depuis la Révolution, une très-grande faveur. On le boit, soit chaud, soit bien frappé de glace, à la suite du dessert, dans le cours de l'après-midi, aux Thés, enfin à toute heure du jour et de la nuit. Nous en avons assez parlé dans notre article intitulé : *Remède contre l'ennui*, pour nous dispenser d'y revenir ici. Nous nous bornerons à dire que ceux qui ne veulent point employer l'excellent sirop de Punch de M. Joly, ou de M. Noël la Serre, pour en préparer sur l'heure, doivent

apporter beaucoup d'attention dans le choix du rhum, du thé, des citrons et du sucre, qui sont les véritables et seuls élémens du Punch dans toute sa pureté. On en prépare aussi au vin, à l'eau-de-vie, etc.; mais ce sont en quelque sorte des falsifications, et cette boisson ainsi dénaturée n'est plus du Punch, et ne produit plus les mêmes effets. M. Mazurier est un des glaciers de Paris qui prépare le meilleur Punch; et lorsque M. Foulquier tenoit le Café des Etrangers, nous avons vu qu'on y en buvoit de fort bon. Mais un véritable Gourmand doit savoir faire lui-même son Punch, et comme tout ce qui le constitue se trouve ordinairement chez lui en provision, cela ne lui sera point difficile.

Du Bichopp.

On appelle ainsi une liqueur qui se boit à l'instar du Punch, soit chaude, soit à la glace, et qui se sert ordinairement au dessert, et même à la fin de l'entremets, dans les dìners savans et recherchés. Elle se prépare avec d'excellent vin vieux de Bordeaux,

des oranges amères (vulgairement nommées Bigarades), qu'on fait griller avant d'en exprimer le jus, et beaucoup de sucre. C'est une boisson fort agréable, mais dont il ne faudroit pas abuser; elle porte cependant plutôt aux jambes qu'à la tête, en raison du vin de Bordeaux qui en est la base. Mais elle est en général plus saine que le Punch, et les estomacs qui ne peuvent digérer celui-ci, s'accommodent fort bien du Bichopp, qui est une liqueur stomachique et généreuse, et qui resserre plutôt les fibres qu'elle ne les détend.

Nous ne connoissons en ce moment aucun café à Paris où l'on prépare le Bichopp. Le secret de le bien faire appartient presque exclusivement aux officiers des grandes maisons d'autrefois, et plusieurs qui vivent encore ne l'ont sans doute pas oublié. Comme cette préparation n'admet rien de médiocre dans sa composition, et qu'elle doit être faite avec le meilleur et le plus vieux vin rouge des premiers crûs de Bordeaux (qu'on s'arrache chez M. Taillieur à 8 et 9 fr., et qui se trouve aussi en

excellente qualité chez M. Marès), le plus beau sucre cristallisé de Hambourg, et les bigarades de Portugal, les plus grosses et les plus saines, elle revient à un prix assez élevé, et ne convient guère qu'aux tables les plus opulentes. Mais aussi aucune boisson n'est plus dans le cas de les honorer, et de procurer à un Amphitryon une réputation brillante. Un dessert et un Thé, arrosés de bon Bichopp, sont sûrs d'occuper une place dans l'histoire, et de conduire ainsi tout droit le maître de la maison à l'immortalité.

Au reste, la confection du Bichopp n'est point un secret; chacun peut en préparer d'après la recette que nous venons d'indiquer, et dont on réglera les doses sur son goût particulier, et sur le sexe des convives. L'essentiel est de n'employer que des matières premières de qualité supérieure, et de se souvenir que, dans la préparation du Bichopp, comme

Dans l'art dangereux de rimer et d'écrire,
Il n'est point de degré du médiocre au pire.

Ce seroit ici le lieu de parler du

Vin nuptial, qui a pour le goût beaucoup d'analogie avec le Bichopp, mais comme il nous reste encore plusieurs expériences à faire sur cette boisson récemment inventée, nous renvoyons son article à notre troisième Année, où nous en parlerons avec quelqu'étendue dans le chapitre des Découvertes nouvelles. Nous nous bornerons à dire en ce moment que le Vin nuptial se trouve au café du Midi, rue Montmartre, n°. 74.

Du Café.

Si nous voulions nous étendre sur toutes les admirables qualités du Café (que le célèbre docteur Gastaldy, qui en fait un grand usage, et qui se garantit avec lui de la goutte, regarde avec raison comme l'un des meilleurs amis de l'homme), nous excéderions, et de beaucoup, les bornes que nous nous sommes prescrites dans ce petit Ouvrage.

Le Café, considéré dans ses diverses modifications, fait partie d'un grand nombre de compositions savantes. On fait avec, sous le nom de *Crême de Moka*, la meilleure li-

queur qui soit jamais sortie de l'excellente fabrique de l'illustre Maurice Riban, de Montpellier. Feu M. Durin, très-bon confiseur à Paris, rue Taranne, où sa veuve tient toujours sa fabrique, préparoit des tablettes de Café à la crême, dont lui seul possédoit le secret, ou que lui seul au moins faisoit excellentes, et qui offroient l'un des meilleurs bonbons qui soient jamais sortis d'un atelier sucré, pour aller parfumer le friand palais d'un Gourmand (1).

Le Café entre dans des crêmes, dans des glaces, dans des sorbets; il est mêlé avec le lait ou la crême, le déjeûner ordinaire des neufs dixièmes des femmes de Paris, malgré les inconvéniens qui résultent pour elles de son usage trop fréquent; inconvéniens dont les suites sont tout-à-la-fois préjudiciables à leur santé, à leur fraîcheur, et dont les résultats sont tels, que plus d'une beauté lui doit

---

(1) M. Bourdeau, confiseur, successeur de madame Lamotte, rue de Richelieu, et dont nous parlerons en détail dans notre troisième Année, prépare aussi d'excellentes tablettes de café à la crême.

la perte d'un amant chéri (1). Enfin on le prend à l'eau, après le dîner; il en est le meilleur digestif, et c'est à son usage qu'on doit l'inappréciable bonheur de pouvoir manger longtemps et beaucoup sans être incommodé; car si rien n'est en général plus mal-sain que le Café au lait, rien n'est plus salutaire que le Café à l'eau, lorsqu'il est bien choisi et bien préparé.

Mais c'est précisément cette préparation, abandonnée trop souvent à des mains vulgaires, qu'il importe de faire avec une patience et des soins qui réclament toute l'attention d'un véritable gourmet. Il n'est que trop ordinaire, dans les meilleures maisons, à la suite d'un très-bon dîner, de prendre du Café détestable; et ce malheur n'existeroit point si l'Amphitryon se faisoit un devoir de présider lui-même à la confection de cette infusion précieuse.

D'abord il est essentiel, en brû-

(1) Voyez l'excellent ouvrage du docteur du Breuil sur la Gonorrhée simple et bénigne, etc., dont plusieurs éditions attestent le grand succès.

lant le Café, de lui bien conserver son parfum, de le torréfier également, et de lui donner cette belle couleur dorée, plutôt blonde que brune; mais qui surtout ne doit jamais être noire. Quelques grains charbonnés suffisent pour communiquer une saveur amère et âcre à plusieurs livres d'excellent Café. Il faut donc exercer, sur cette opération préliminaire, la plus grande surveillance.

Une autre attention non moins essentielle, c'est de ne moudre le Café qu'au moment même qu'on veut l'employer, et de n'en conserver jamais en poudre; car il a beau être renfermé dans des vases clos hermétiquement, même dans des flacons de cristal dont les bouchons ont été usés à l'éméri, il perdra toujours une grande partie de son parfum, et deviendra en peu de temps une poudre inodore et sans vertus.

Ces précautions sont faciles à prendre; il ne faut pour cela que des soins. Il n'en est pas de même de l'infusion du Café, qui demande pour être bien faite, des connoissances chimiques dont peu de gens sont pourvus. La méthode la plus ordinaire,

et qui n'est qu'une aveugle routine, c'est de jeter le Café dans l'eau bouillante, de le rapprocher du feu pendant quelque temps, de le laisser reposer ensuite, de le clarifier avec de la corne de cerf, ou, ce qui vaut mieux, de la colle de poisson, et de le décanter avant de le servir. On voit combien cette manière d'opérer offre d'inconvéniens. Nous en dirons de même de celle, moins défectueuse, il est vrai, de le traiter à la chausse.

Le Café perd dans ces diverses opérations, cet esprit recteur, cet arôme qui constitue sa force et sa bonté, et dans lequel résident ses principales vertus. L'ébullition d'abord les lui enlève en grande partie; la colle le clarifie, il est vrai, mais lui communique souvent un goût étranger et nuisible; il en est de même de la chausse. Enfin son parfum s'évapore, et vous n'avez qu'une décoction plus ou moins colorée, mais qui n'est chargée d'aucun des principes spiritueux du Café : ils se sont dissipés avant qu'on le verse dans les tasses, et vous n'y trouvez plus que son *Caput mortuum.*

Ces inconvéniens notables frappoient depuis long-temps les amateurs ; mais personne ne songeoit à y remédier. L'usage de la chausse, sous le nom de Café à la grecque, avoit prévalu, et l'on cherchoit seulement à tirer le meilleur parti possible de cette vicieuse méthode, lorsque M. de Belloy (neveu du respectable Cardinal de ce nom, en ce moment Archevêque de Paris, et le Nestor de l'Eglise Gallicane, et même du Sacré Collége) imagina de faire construire, d'après les principes de la plus saine physique, une machine tout-à-la-fois ingénieuse et simple, au moyen de laquelle on se procure en peu d'instans, avec le Café le plus médiocre, une boisson fort au-dessus de celle qu'on obtenoit auparavant du meilleur.

Nous ne donnerons point ici la description de cette machine, qui est aujourd'hui assez généralement répandue, tous les vrais gourmets s'étant empressés de l'adopter : nous dirons seulement que par elle le Café ne perd plus aucun de ses principes balsamiques, odorans, pénétrans, bienfaisans, et même aphrodisiaques ; que

son arôme (qui est au Café ce qu'est l'imagination chez les poètes) se trouve conservé tout entier; qu'il est dépouillé de son amertume, très-clair, dès l'instant qu'il est passé, sans qu'il faille employer pour cette clarification aucune espèce d'ingrédiens; enfin qu'avec la méthode de M. de Belloy on est sûr de prendre toujours d'excellent Café, sans soins, sans embarras et à toutes les heures du jour.

Honneur à l'homme de génie, auteur de cette admirable découverte! Le docteur Gastaldy, en sa qualité de physicien éclairé, et de gourmet profondément délicat, en a, l'un des premiers, reconnu l'excellence; il l'a vantée, adoptée, préconisée l'un des premiers, et par le zèle qu'il a mis à la propager, on peut l'en regarder comme le second inventeur: en sorte que si la reconnoissance gourmande élève quelque jour une statue à M. de Belloy, le docteur Gastaldy ne pourra manquer d'en obtenir un médaillon.

Quelques limonadiers éclairés sur leurs vrais intérêts, et s'élevant au-dessus des préjugés de la routine (si chère aux hommes ignorans, qui sont

toujours les plus entêtés), se sont empressés d'adopter l'appareil de M. de Belloy, et de préparer avec leur Café sans ébullition. Le succès a couronné leur docilité : le Public s'est porté chez eux en foule, pour y prendre de très-bon Café, au même prix qu'ailleurs de très-médiocre. Mais comme toute innovation demande toujours des soins et une surveillance active, quelques-uns s'en sont lassés, et sont revenus à l'ancienne méthode, toute vicieuse qu'elle est; en sorte que le Café sans ébullition ne se trouve plus que sur leurs enseignes.

M. Foulquier, alors propriétaire du Café des Etrangers, au Palais Royal, n'en a pas agi ainsi. C'est un homme actif, et qui doit à une excellente éducation des connoissances chimiques qui sont le partage de bien peu de limonadiers. Il a senti d'abord tous les avantages de la méthode de M. de Belloy. Après avoir été s'instruire chez lui-même de ses procédés, il a fait construire sous ses yeux l'appareil, et il l'a le premier adopté dans son Café. Il y est demeuré fidèle; et grace à ses soins, à sa vigilance éclairée, et à sa présence continuelle dans

ses ateliers c'étoit l'établissement où l'on prenoit le meilleur Café sans ébullition de Paris (1).

Graces soient donc rendues au mortel tout à-la-fois éclairé et bienfaisant auquel nous devons cette utile et ingénieuse découverte ! qui ne s'est réservé aucun des avantages qu'il auroit pu si légitimement en tirer ; dont la générosité, loin d'en faire un secret (en s'associant, pour la pratique, un limonadier qui seul l'auroit connu), n'a rien épargné pour la répandre, et qui, par son noble désintéressement, son zèle et ses lumières, s'est acquis l'estime, la reconnoissance et l'admiration de tous les hommes jaloux de prendre, dans toute sa bonté, cette infusion salutaire, tout à-la-fois un plaisir et un remède, qui entretient la santé, l'esprit et l'imagination ; à laquelle nous

(1) M. Foulquier a quitté le café des Etrangers, et même l'état de Limonadier, où le talent et l'honnêteté ne mènent pas toujours à la fortune. Nous ignorons si le nouveau propriétaire de ce café a hérité des connoissances de son devancier pour la préparation du Café sans ébullition ; mais nous aimons à le croire.

devons plus d'un bon ouvrage, et qu'on peut regarder comme l'inspirateur des Gens de Lettres, le digestif des Gourmands, et le nectar de tous les hommes (1)!

.... *Nec fontes alios, quibus ora Poëtæ*
Proluerint, fluxisse solo malè credat Achivo.
Præd. Rustic. lib. VIII.

DE LA SANTÉ DES CUISINIERS.

Dans la cuisine, ainsi que dans presque tous les autres arts, la théorie

---

(1) Ce seroit peut-être ici le lieu de parler de ces fameux *Déjeûners philosophiques, littéraires et semi-nutritifs*, si célèbres autrefois à Paris, fondés par l'Auteur de cet Ouvrage, et dont le Café étoit tellement la base, qu'il étoit de stricte obligation pour chacun des convives d'en prendre à chaque séance dix-sept tasses. Mais la description de ces agapes nous mèneroit trop loin, et nous écarteroit du but de cet Almanach. Elle se trouvera dans les Réglemens de M. Aze, ouvrage que nous sommes loin de perdre de vue, et que la multiplicité de nos occupations nous a seule empêché de publier l'année dernière comme nous nous y étions presqu'engagés. Voyez la page 247 des deux premières éditions de l'*Almanach des Gourmands*.

n'est

n'est rien si elle n'est accompagnée de la pratique ; et tel homme qui possède tous les élémens de la cuisine, et qui sait par cœur les meilleurs traités de l'art alimentaire, sera incapable de faire une bonne fricassée de poulets, s'il n'a jamais ceint le tablier. Une routine aveugle et dénuée de connoissances et d'études, ne constitue point sans doute un artiste ; mais une théorie sans pratique ne donnera jamais les moyens de confectionner un ragoût. Le plus petit gâte-sauce damera le pion sur ce point à un membre de l'Institut.

Mais la pratique en cuisine est accompagnée de tant de dégoûts, de désagrémens, même de dangers, qu'il faut honorer ceux qui s'y livrent, les rétribuer en soins, en considération, en gloire même ; car l'argent seul ne suffit pas pour payer un grand Cuisinier.

Nous ne parlons pas des vapeurs délétères qu'exhale le charbon, et qui minent en peu de temps la santé la plus robuste ; de l'ardeur et de l'éclat du feu, si pernicieux pour la poitrine et pour la vue ; de la fumée, si contraire aux yeux et à la fraîcheur

du teint, etc. Ce sont des dangers sans cesse renaissans, et dont rien ne peut mettre à couvert. Il faut qu'un Cuisinier vive au milieu d'eux comme un soldat au milieu des boulets et des bombes; avec cette différence néanmoins, que, pour le premier, tous les jours sont des jours de combat, que ce combat est presque toujours sans gloire, et que le nom du Cuisinier le plus habile est, hélas! le plus souvent ignoré des convives qui fréquentent une table opulente.

C'est à l'Amphitryon jaloux de la prééminence de sa table, qu'appartient le soin de remédier à ces injustices. S'il veut faire une chère égale et soignée, son Cuisinier doit être son meilleur ami. Il faut qu'il veille sur sa santé avec une tendre vigilance; qu'il ait pour lui ces attentions recherchées dont les cœurs honnêtes et délicats connoissent si bien le prix, et surtout qu'il le fasse purger souvent.

A ce mot, nous voyons plus d'un lecteur reculer de surprise, nier le rapport qui existe entre la santé d'un artiste en cuisine et la boutique d'un

apothicaire, et refuser de comprendre comment la délicatesse d'une table dépend du soin que prend le maître de la maison de faire prendre souvent médecine à son Cuisinier. Quelques mots d'explication vont démontrer que rien n'est plus simple.

Nous avons établi, en commençant cet article, que la pratique étoit, surtout en cuisine, le complément de l'art. La dégustation, comme l'on sait, et une dégustation continuelle, fait partie de cette pratique. L'index d'un bon Cuisinier doit cheminer sans cesse des casseroles à sa langue, et ce n'est qu'en dégustant ainsi à chaque minute ses ragoûts, qu'il peut en déterminer l'assaisonnement d'une manière précise. Il faut donc que son palais soit d'une délicatesse extrême, et vierge en quelque sorte, pour qu'un rien le stimule, et l'avertisse de ses fautes.

Mais l'odeur continuelle des fourneaux, la nécessité de boire fréquemment, et presque toujours de mauvais vin, pour humecter un gosier incendié, la vapeur du charbon, les humeurs et la bile, qui, lorsqu'elles sont

en mouvement, dénaturent nos facultés, tout concourt chez un Cuisinier à altérer promptement les organes de la dégustation. Le palais s'encroûte en quelque sorte; il n'a plus ni ce tact, ni cette finesse, ni cette exquise sensibilité, d'où dépend la susceptibilité de l'organe du goût; il finit par s'excorier, et par devenir aussi insensible que la conscience d'un vieux juge.

Le seul moyen de lui rendre cette fleur qu'il a perdue, de lui faire reprendre sa souplesse, sa délicatesse et ses forces, c'est de purger le Cuisinier, telle résistance qu'il y oppose; car il en est qui, sourds à la voix de la gloire, n'apperçoivent point la nécessité de prendre médecine lorsqu'ils ne se sentent pas malades.

Mais comment déterminer le moment de ces purgations, et en calculer l'époque précise? Il ne peut y avoir là-dessus de règles fixes: cela dépend du travail, du tempérament du sujet, de la nature de sa cuisine, et de mille autres circonstances que l'on ne peut pas même indiquer. Mais en général, lorsque vous vous appercevez que votre Cuisinier se néglige,

que ses ragoûts sont trop épicés, trop salés, sa cuisine d'un trop haut goût, vous pouvez être sûr que son palais a perdu de sa sensibilité, et qu'il est temps d'appeler l'apothicaire à votre secours. Alors préparez bien le sujet par deux jours de diète et de lavages; envoyez chez M. Folloppe, faites-lui administrer une potion purgative, dont la manne de Calabre, le séné mondé, la casse, et le sel de Sedlitz, doivent faire partie, mais dont les doses se régleront sur le plus ou moins d'insensibilité de son palais; laissez-le ensuite se reposer un jour; réitérez la purgation pour achever de déblayer les humeurs; que deux jours d'un parfait repos suivent encore cette dernière médecine, et vous pourrez vous flatter après cela d'avoir à la tête de vos fourneaux un homme tout-à-fait régénéré.

Cette recette, pour faire une chère toujours égale, n'est point une plaisanterie. Elle se pratique dans toutes les maisons où l'Amphitryon est soigneux de l'honneur de sa table. Tous les grands Cuisiniers s'y soumettent sans murmures; et pour les prévenir,

on doit en faire la première condition de leur engagement. Celui qui s'y refuseroit, prouveroit qu'il n'est point né pour aller au grand, et cette indifférence pour la gloire le rangeroit de prime-abord dans la classe de ces simples artisans, qui ne seront toute leur vie que des marmitons obscurs.

O vous donc qui voulez faire une chère délicate, recherchée, égale et soutenue, faites purger souvent vos Cuisiniers ; cette précaution est indispensable pour y parvenir.

DU FROMAGE ET DES FROMAGES.

Lorsque nous avons dit précédemment que le Fromage est le biscuit des ivrognes, il est clair que cela ne doit s'entendre que des Fromages salés, qui, comme ceux de Gruyère, de Roquefort, de Sassenage et de Gérardmer, provoquent la soif, et font trouver bon tout vin médiocre. Mais quoique le nom de Fromage se donne dans notre langue à la plupart des préparations caseuses, il y a une si grande différence entre les Fromages frais et les Fromages salés, qu'on di-

roit qu'ils n'appartiennent point à la même famille.

Les quatre que nous venons de nommer tiennent un rang distingué dans la seconde de ces deux classes ; on peut y ajouter les Fromages de Marolles, du Mont-d'Or, de Franche-Comté, et surtout le Fromage de Brie, l'un des meilleurs de ceux qui se mangent dans la capitale, et dont le souvenir poursuit les Parisiens jusqu'aux extrémités du monde. Ce même Fromage se sert aussi en pots ; mais il n'entre point ainsi dans le commerce, et ceux que nous voyons sous cette forme, sont tirés en droiture de Meaux par de friands amateurs. Le Fromage de Hollande, dont les marins font une grande consommation, est, selon nous, fort inférieur à celui de Gruyère et même de Comté. Le Fromage de Parmesan ne s'emploie que dans les ragoûts, et il est l'excipient des macaronis, des ramequins, et d'un grand nombre de potages aux pâtes. Enfin les Fromages de Livarot en Normandie jouissoient autrefois d'une assez grande réputation : on en voit peu maintenant à Paris.

Comme cette nomenclature ne ren-

ferme que les Fromages salés, nous n'y avons point fait entrer les petits Fromages qui nous arrivent, le mercredi de chaque semaine, de Neuchâtel en Normandie (1). C'est un manger assez agréable, surtout lorsqu'ils sont bien choisis, gras, onctueux, et d'une couleur tirant un peu sur celle du beurre. Mais ces Fromages doivent céder le pas à ceux qui nous viennent de Viry, et qui sont de crême pure, solides et d'un goût délicieux. On les délaye avec un peu de lait, si l'on veut les rendre plus malléables, et l'on y ajoute du sucre en poudre.

Ces Fromages de Viry étoient autrefois singulièrement estimés à Pa-

---

(1) Le Fromage de Neuchâtel, ainsi que ceux de Marolles et de Brie, débarquent à la Halle; et c'est là que les fruitiers de Paris s'en approvisionnent. On a pu voir dans notre Itinéraire nutritif, p. 227 de la première Année, troisième édition, que M. Theurlot, marchand de beurre et d'œufs, piliers des Potiers d'Etain, n°. 13, à la Halle, faisoit un grand commerce de ces trois espèces de Fromages. C'est une excellente et très-forte maison, dans laquelle on peut se présenter avec d'autant plus de confiance, que l'on est assuré d'y être toujours bien servi.

ris. La Révolution les a fait long-temps perdre de vue ; l'on y revient aujourd'hui comme à presque tous les anciens usages, et l'on s'en trouve bien. Un grand dessert ne sauroit être complet sans un Fromage de Viry. Le dépôt des véritables est tenu à Paris par M. Delaisse, épicier, rue de la Monnoie, n°. 30, près le Pont-Neuf. On est sûr d'en trouver là, à toutes les heures du jour et de la nuit, de frais et d'excellens. Il s'y en fait un prodigieux débit, et les gourmets n'ont point oublié cette adresse (1).

Tels sont les principaux Fromages qui se débitent à Paris. Disons maintenant un mot de ceux qui s'y fabriquent.

Les dispensaires nous offrent sur cette matière un assez grand nombre de recettes. Nous y trouvons les Fromages à la Bourguignote, à la Dauphine, à la Conti, à la d'Enguien, à la Duchesse, à l'Anglaise, à la

---

(1) La délicieuse crême de Sotteville est aussi une espèce de fromage frais, mais il faut la faire venir exprès ; on n'en vend point à Paris. Il seroit bien à desirer qu'il s'y en formât un entrepôt.

Suisse, au mortier, en cannelons, etc. La base de tous ces Fromages est toujours le lait, la crème et le sucre. On les varie en y ajoutant divers aromates, et en les préparant de diverses manières. Ce travail appartient principalement à l'office, et il faut qu'un bon officier n'y soit pas étranger; mais la plupart le dédaignent, et c'est à ce dédain que nous devons plusieurs établissemens qui se sont formés à Paris, et dans lesquels on prépare des Fromages à la crême fouettés ou panachés, à la rose, à la vanille, au marasquin, aux pistaches, etc.; enfin à tel parfum qu'on puisse les desirer.

Nous avons parlé dans notre première Année de deux de ces établissemens, dont un seul, celui de Madame Lambert, Place Royale, subsiste en ce moment dans tout son éclat, car la retraite de Madame Laban a porté un coup mortel à sa maison. Depuis que ce volume a paru, nous avons eu occasion de connoître une troisième fabrique en ce genre, qui rivalise avantageusement avec les meilleurcs. C'est celle de M. Coupé, crêmier, rue de Gram-

mont, n°. 555, à la Vache-noire. Ses fromages, fabriqués dans tous les principes de l'art, bien parfumés, et d'un ravissant coup-d'œil, pyramident avec élégance aux Thés somptueux et aux opulens desserts de la Chaussée-d'Antin. M. Coupé est un artiste très-recommandable en ce genre, et tout ce qui sort de chez lui est excellent.

Cet article seroit incomplet, si nous ne disions pas un mot des Fromages glacés, quoique ce soit à tort que l'on donne ce nom à toutes les espèces de glaces préparées en grande masse dans des moules. Ainsi l'on dit un Fromage glacé à la fraise, à l'abricot, à la groseille, aux épingles, etc. quoiqu'il n'y entre pas une goutte de crême. C'est encore là une des bizarreries de notre langue.

Quoi qu'il en soit, ces Fromages cannelés et glacés sont les plus beaux ornemens des desserts. Ils ont sur les glaces en tasses, l'avantage de se conserver plus long-temps sans se fondre, et sur celles en briques, celui d'être bien plus moëlleux. Après avoir été travaillés comme les glaces

dans la sorbetière, on les fait reprendre et reglacer dans le moule, qu'on trempe dans l'eau chaude pour les en détacher au moment de servir. On ne faisoit autrefois les Fromages glacés qu'à un seul goût. Aujourd'hui le même moule renferme jusqu'à six compositions différentes qui sont accolées sans se confondre ; on en varie même les couleurs de manière à réjouir l'œil avant le palais. C'est à coup sûr le plus beau bouquet qui puisse terminer un dessert. Le café de Foy est en possession de fournir d'excellens Fromages glacés : nous recommanderons aussi aux amateurs ceux que fabrique M. Mazurier.

Les glaces en tasses, en briques, en fruits, etc. se travaillant de la même manière que les Fromages glacés, nous croyons inutile de leur consacrer un article. Le grand nombre d'officiers italiens qui se sont établis à Paris depuis vingt ans, a fait faire de grands progrès à cette branche d'industrie. Mais nous ne cesserons de répéter que les glaces en tasses sont toujours plus délicates et plus moëlleuses que celles en briques,

qu'il faut en quelque sorte manger au couteau. Au reste, les progrès de ces Messieurs seroient plus sensibles encore, si, depuis qu'ils travaillent pour leur compte, ils employoient d'aussi belles matières, et à aussi fortes doses, que lorsqu'ils travailloient pour celui des grands seigneurs dont ils dirigeoient l'office.

DE L'ÉLECTRICITÉ CONSIDÉRÉE DANS SES RAPPORTS AVEC LA CUISINE.

Il n'est pas même besoin d'être Gourmand, pour savoir combien la viande tendre est préférable à celle qui ne l'est pas. Rien ne contrarie plus l'appétit à table, qu'un morceau qui résiste à la dent, et ce n'est pas là que l'on veut rencontrer de la fermeté dans les chairs. Aussi la mortification de la viande a-t-elle été de tout temps l'une des premières études de tout cuisinier jaloux de sa gloire et de celle de son maître. Mais cette mortification dont il est si difficile de déterminer le degré précis et convenable, est presque toujours la suite d'une plus ou moins longue attente, que règle la saison, et sur-

tout l'état de la température de l'atmosphère. Cependant il est des cas imprévus, mais qui se renouvellent souvent, surtout à la campagne, où l'on donneroit tout au monde pour mortifier en quelques minutes une volaille, que l'arrivée subite et inattendue de quelques convives fait passer incontinent de la basse-cour à la broche.

On a bien tenté jusqu'ici quelques essais pour accélérer cette mortification, qui n'est, comme l'on sait, qu'un commencement de putréfaction. On a prétendu qu'on y parvenoit en enterrant l'objet sous certains arbres, en lui faisant avaler du vinaigre, si c'est une volaille, en l'exposant au soleil, etc. etc. Impuissans palliatifs, dont la réussite est des plus incertaines; recettes vulgaires, qui n'atteignent presque jamais le but qu'on s'étoit proposé! Il étoit réservé à la physique de venir sur ce point au secours de notre sensualité. Jalouse des innombrables services que la chimie sa sœur a rendus et rend journellement encore à la cuisine, elle a voulu que les Gourmands eussent aussi quelques

graces à lui rendre, et c'est elle qui nous a enseigné le grand art de manger toute espèce de volailles, de gibier, et même de viandes de boucherie, aussi tendres à l'instant de leur mort, que si elles avoient subi les longues épreuves du garde-manger.

C'est au père de l'Électricité, au célèbre docteur Franklin, que nous devons cette grande découverte. En observant les résultats de la foudre sur tous les corps qu'elle prive de la vie en les atteignant, il a pensé avec raison, que les mêmes effets devoient naître de l'Électricité, qui n'est, dans la plupart des expériences qu'elle nous présente, qu'une modification de la foudre elle-même.

Il ne s'agissoit donc plus que de trouver un moyen d'appliquer ces principes à notre objet. Il y est parvenu en décuplant, par le moyen de batteries savamment disposées, la force de l'Électricité, et en la concentrant de manière à la faire agir sur un seul point avec une telle intensité, qu'elle pût priver à l'instant même de la vie les animaux les plus robustes.

C'est ce qui a été exécuté avec un grand succès. Une batterie de soixante

pieds de circonférence suffit pour tuer un bœuf en moins d'une seconde. Il en faut une infiniment moins forte pour tout le gros gibier, et une très-ordinaire pour toute espèce de volatilles.

Aussitôt que l'animal a été mis à mort de cette manière, il acquiert un degré de tendreté vraiment admirable. Il faut même se hâter de le mettre tout de suite en œuvre et de le faire passer de la machine électrique à la broche; car sa mortification deviendroit bientôt telle que l'Amphitryon lui-même en auroit honte. On sent bien que cet effet est plus ou moins rapide selon la saison, selon l'espèce, et surtout la grosseur du sujet sur lequel on opère.

Comme il semble être de la nature des Parisiens d'adopter toujours beaucoup plus tard que les autres peuples les découvertes vraiment utiles, ce procédé étoit connu et pratiqué en Amérique avant même qu'on y songeât à Paris. Il étoit réservé à M. Beyer, artiste recommandable par ses connoissances en physique, qui possède l'un des plus beaux cabinets d'Électricité de Paris, et auquel on doit la construction des principaux

para-tonnerres de France, de se rendre propres, en quelque sorte, les découvertes du docteur Franklin, en en faisant une application journalière et savante. Il s'est acquis ainsi les droits les plus étendus à la reconnoissance des Gourmands, et généralement de tous ceux qui sont sensibles au plaisir de manger la volaille et le gibier à son point, sans être obligés de l'attendre.

La magnifique machine de M. Beyer pourroit tuer un éléphant; un dindon n'est donc qu'un jeu pour elle; et nous invitons tous ceux qui voudront opérer en un instant la mortification des habitans de leur basse-cour, à les lui porter en vie. En sa qualité de Gourmand lui-même, il perçoit en nature son droit mortuaire: enfin il se charge de faire établir pour les amateurs des machines électriques disposées de manière à attendrir toute une basse-cour en un clin-d'œil.

Le même M. Beyer, auquel la physique et les arts doivent une foule de machines ingénieuses, a perfectionné les briquets phosphoriques, au point de les garantir pendant très-

long-temps de l'humidité, et de les faire durer pendant plusieurs années en bon état. C'est un meuble indispensable aux Gourmands, qui, forcés quelquefois de se relever au milieu de la nuit, sont plus intéressés que personne à se procurer sur-le-champ de la lumière. On trouve aussi chez lui une espèce de poudre fulminante, qui n'offre aucune espèce de danger, et qu'il suffit de comprimer instantanément avec un seul coup de marteau pour produire une très-forte explosion. C'est une artillerie innocente très-propre à réjouir dans un nombreux festin.

On voit que M. Beyer n'a rien négligé pour rendre la physique utile à la Gourmandise, et la modestie extrême qui accompagne chez lui le talent, a laissé ignorer jusqu'à ce jour combien nous lui étions redevables. C'est une dette sacrée pour un Gourmand que la reconnoissance; nous nous empressons donc de l'acquitter au nom du corps, et il est assez naturel que l'Auteur de leur Almanach soit en cette occasion leur interprète.

M. Beyer demeure rue de Clichy, n°. 33, dans sa propre maison, l'une

des plus curieuses de Paris à visiter pour un homme jaloux de s'instruire en s'amusant. Il en fait les honneurs, tous les dimanches matin, avec une politesse et une complaisance à laquelle on ne sauroit donner trop d'éloges.

DU VINAIGRE ET DES CONFITURES.

Le Vinaigre est l'un des premiers factotum de la cuisine, où sa présence est d'un secours indispensable et continuel. Il tient lieu d'esprit à beaucoup de cuisiniers qui, sans lui, seroient très-embarrasés pour finir presque tous leurs ragoûts. Il est absolument nécessaire pour faire blanchir la plupart des légumes, des volailles, etc. Il entre dans toutes les sauces blanches, dans un grand nombre de liaisons, et il n'est guère d'entrées que sa présence ne stimule. Il n'est pas même étranger au rôti, puisqu'il est l'assaisonnement obligé du cresson qu'on sert sous une volaille à la broche, et dont on ne la bourre qu'après l'avoir fait en quelque sorte mariner dans le Vinaigre; enfin aucune salade n'existeroit sans lui.

Les usages domestiques du Vinaigre sont aussi multipliés que ses services en cuisine. C'est avec lui que l'on confit les cornichons, les petits haricots à l'anglaise, les petits melons verts, la christe-marine, les bigarreaux, les aulx, les champignons, et généralement tous les fruits et tous les légumes qui se servent en hors-d'œuvre. C'est par lui qu'on neutralise le méphitisme, qu'on purifie l'atmosphère de tout lieu clos, qu'on en chasse le mauvais air, etc. Dans les cas pressans, il rappelle à la vie, et il n'y a guère de meilleur moyen de faire cesser une syncope, que l'application de très-fort Vinaigre sur les tempes. Mêlé avec de l'eau, il offre, sous le nom d'oxicrat, une boisson tout-à-la-fois salutaire, agréable et facile à préparer en tous lieux, en toutes saisons et à tous les instans du jour. On en peut dire presqu'autant de l'oximel, mélange de miel blanc et de vinaigre cuits ensemble, et l'un des plus agréables incisifs que nous offre la Nature.

La préparation des Vinaigres, abandonnée autrefois à des mains

vulgaires, et dans laquelle on ne suivoit qu'une simple et trop souvent une aveugle routine, a fait, vers la fin du dernier siècle, des progrès rapides, graces au célèbre Maille et à M. Bordin, son digne émule. Ces deux artistes ont porté la fabrication des Vinaigres au plus haut degré de splendeur. On ne connoissoit avant eux, en fait de Vinaigre de table, que celui préparé à l'estragon. Plus de cinquante sortes différentes sont sorties de leurs mains habiles, tels qu'à l'ail, à la rose, aux six simples, à la ciboulette, anisé, de muscat, de girofle, aux herbes fines, à la capucine, au céleri, à la ravigote, à la christe-marine, aux truffes, au basilic, à la framboise, à la rocambole, à la civette, à la sariette, au gingembre, aux oignons, au câpres, à la chicorée, de santé (1), etc. etc.

La nomenclature de leurs Vinaigres de toilette est plus étendue encore, et ces cosmétiques se sont

---

(1) Ce dernier Vinaigre a été imaginé par M. Bordin dans le courant de 1804. On peut le regarder comme le meilleur de ceux qu'il fabrique. Nous en parlerons dans notre troisième Année.

multipliés sous leurs mains à l'infini. Ils ont jusqu'à du vinaigre de rouge, qui imite si parfaitement les couleurs naturelles, que bien des dames le préfèrent au rouge en poudre, qui ne trompe personne. Enfin, parmi les Vinaigres de proprieté de M. Maille, il en est un qui rend aux dames ce qu'elles ne pouvoient jadis perdre qu'une fois, et qui les met par conséquent à même de le retrouver pour le perdre encore. Avantage inappréciable, sans doute! et sur lequel nous nous étendrions avec bien plus de latitude et de complaisance dans tout autre ouvrage que dans un Almanach des Gourmands.

Ce peu de mots suffit pour démontrer l'universalité des propriétés du Vinaigre, qui se reproduit sous toutes les formes pour flatter nos appétits dans tous les genres, et qui, sous celle de sirop framboisé, vient en été rafraîchir nos gosiers desséchés, repousser les maladies putrides, et prévenir toutes les affections scorbutiques; c'est tout-à-la-fois un remède salutaire et une boisson délicieuse. Nous avons déja dit que ce sirop est supérieurement préparé chez M. Maille.

Si du Vinaigre nous passons aux Confitures, nous nous trouverons encore avec de bien véritables amis. Les Confitures sont d'une très-grande ressource dans un ménage, surtout si beaucoup de femmes ou d'enfans en font partie. C'est une denrée tout-à-la-fois agréable et salubre, qui se prépare une fois l'année seulement, et qui se conserve sans aucun soin. C'est la consolation des malades, la poularde des convalescens, et la meilleure espèce de chaterie dont on puisse régaler les enfans. Avant que l'usage du sucre fût devenu commun, les confiseurs les préparoient au miel : elles n'étoient point aussi saines; et, sujettes à fermenter, par conséquent à chancir, elles étoient bien plus difficiles à conserver. Maintenant une Confiture bien préparée atteint sans altération la troisième année.

Les Confitures offrent à chaque instant du jour un aliment qui est du goût de tout le monde. C'est le dessert le plus facile à servir, la compote des célibataires, et le souper du rentier.

On peut préparer presqu'autant de sortes de Confitures que la nature

nous offre d'espèces de fruits; on en fait même avec des légumes ; tels que les carotes, le céleri, les tomates, etc. etc. Les plus communes sont la gelée de groseilles, la marmelade d'abricots, et la gelée de pommes; et ce sont celles qui plaisent le plus généralement. On en fait de noix confites, de prunes de Reine-Claude et de mirabelles, de citrons de la Chine, de cerises, de verjus, d'épine-vinette, etc.; mais ce sont en quelque sorte moins des Confitures que des fruits confits servis entiers dans leur sirop. La gelée de coings, qu'on prépare aussi dans quelques endroits en boîtes, sous le nom de *cotignac,* offre une Confiture assez agréable, mais dont il faut user sobrement, vu ses qualités astringentes. En général, la marmelade d'abricots est celle qui passe pour la plus saine, et, selon bien des gens, pour la meilleure. Le célèbre docteur Gastaldy, si digne appréciateur de tous les alimens, lui reconnoît ces deux qualités.

Dans les grandes maisons on prépare chaque année, et dans la saison de chaque fruit, sa provision

de Confitures. Il est du devoir d'un bon officier d'office de savoir les bien faire; et M. Mazurier, souvent cité dans le cours de cet ouvrage, s'en acquitte fort bien. Plusieurs villes de France, telles que Rouen, pour la gelée de pommes; Metz, pour les mirabelles; Dijon, pour l'épine-vinette; Bar, pour les groseilles; Montpellier pour le raisiné fin (préparation qui ne ressemble en rien au raisiné de Bourgogne, et qui est une véritable Confiture au sucre), doivent aux Confitures la plus grande partie de leur renommée friande. Presque tous les confiseurs de Paris les préparent avec soin; mais lorsqu'on veut en avoir d'excellentes, et qui soient bien de garde, il faut les tirer du Fidèle Berger, du Grand Monarque (qui a repris, à force de soins et de travail, le rang qu'il occupoit autrefois dans la hiérarchie sucrée), ou des Vieux-Amis : on sera sûr alors de manger ce qui se fabrique de meilleur en ce genre dans les boutiques.

L'inventeur des Confitures nous est inconnu. Quel dommage! il mériteroit une statue de sucre candi, et

nous sucerions nos lèvres en prononçant son nom.

Quelques mots sur la COUTELLERIE, *considérée dans ses rapports avec la Table.*

C'est une vérité bien reconnue que tous les arts se tiennent, s'enchaînent et s'aident réciproquement; mais c'en est une moins généralement établie, que la cuisine se lie avec presque toutes les connoissances humaines, dans lesquelles nous comprenons les sciences physiques, ainsi que les arts utiles, et même ceux qui ne sont que de pur agrément. La chimie, la peinture, la sculpture, l'architecture, la géométrie, la physique, la pyrotechnie vivent dans une alliance plus ou moins étroite avec le grand art de la table; et l'artiste qui joindroit à une connoissance profonde du grand art alimentaire, une teinture raisonnée de toutes ces sciences, en retireroit de très-grands avantages.

Si cette assertion avoit besoin d'être démontrée, nous apporterions en

preuve l'exemple de M. Rouget, le fils, qui a dû à une éducation très-distinguée, cette foule de connoissances qu'un jeune homme élevé à Paris, et dévoré du besoin d'apprendre, rapporte de ses études. Obligé, par l'effet des circonstances de notre désastreuse Révolution, de chercher, à vingt-cinq ans, un asyle dans le four paternel, il y est devenu, en moins de deux années, l'un des hommes les plus habiles. L'art de la pâtisserie lui doit une grande partie des progrès qu'il a faits et qu'il fait chaque jour. Ses connoissances sont venues au secours de son talent, et l'ont aidé à simplifier une foule de procédés, à en inventer d'autres, à porter dans l'art du colifichet, abandonné jusqu'ici à une aveugle routine, ou aux caprices de l'ignorance, toute la pureté d'un dessin correct, toute la sévérité des figures trigonométriques. Enfin, c'est principalement à elles qu'il doit cette prééminence que personne, sans doute, ne prétendroit contester à la maison Rouget, et dont l'affluence continuelle des amateurs devient une démonstration sans cesse renaissante.

Mais ce ne sont pas seulement les arts et les sciences que nous venons de nommer, qui ont fait une alliance plus ou moins étroite avec la cuisine : il est dans les métiers une infinité de productions qui s'y rattachent; et soit que l'on donne ce nom à la Coutellerie, soit qu'en raison de ses progrès et des difficultés qu'elle offre, on la considère comme un art, il est très-sûr que la cuisine et la table ne sauroient s'en passer, et que la perfection de l'une concourt éminemment à la gloire des deux autres.

Le couteau est l'arme du cuisinier, le plus bel ornement de sa personne, et la marque distinctive de sa dignité. Un cuisinier sans couteau n'est plus qu'un simple marmiton; mais cette arme qu'il porte à sa ceinture est plutôt de parade que d'une journalière utilité : elle ne sert que dans les grandes occasions. C'est le petit couteau à découper qui lui rend mille services à chaque instant du jour; il lui sert à trousser les poulets, à écailler les poissons, à tourner les légumes; c'est le crayon avec lequel il dessine, la truelle avec laquelle il bâtit, le marteau avec lequel il ta-

pisse. Ce petit couteau à gaîne est, dans les mains d'un artiste habile, un instrument propre à tout; c'est l'outil universel. Quant au tranche-lard, il est également d'une indispensable nécessité; mieux il est affilé, plus une volaille piquée a d'éclat, parce que les profils de ses lardons sont purs et corrects, et, pour peu que le lard soit ferme, ne se déforment jamais dans la lardoire.

Si de la cuisine nous passons à la table, nous achèverons de nous convaincre des services importans et journaliers que la Coutellerie rend à l'art alimentaire.

Puisque la dissection de toutes les grosses pièces se pratique en France sur la table même, et en présence des convives, très-attentifs à cette intéressante opération, il est nécessaire qu'elle soit faite non-seulement avec dextérité, mais même avec élégance. Or, comment l'Amphitryon pourra-t-il y parvenir, si son grand couteau de table ne sort pas des meilleures fabriques, et n'a pas une trempe à toute épreuve? Rien de plus apparent qu'un beau bouilli, rien de meilleur lorsqu'il est tendre, mais

aussi rien de plus difficile à couper proprement. Une fourchette d'acier emmanchée dans de l'ébène, doit être l'inséparable compagne du grand couteau, et servir à fixer les pièces pour en faciliter la division. Mais ce grand couteau ne peut servir que pour les relevés et les très-grosses pièces de boucherie ; il en faut un autre plus petit, et non moins bien affilé, pour la dissection des volailles, et dont la lame étroite se glisse entre leurs membres, et en opère sans peine la disjonction. Les pâtés froids exigent une troisième espèce de couteau, moins long que le premier, moins étroit que le second, mais d'une construction particulière et très-solide.

Le jambon en réclame un quatrième qui lui soit exclusivement consacré, et qui participe du tranche-lard par son peu d'épaisseur, et du grand couteau par sa force. Enfin, les langues fourrées, les galantines, les cervelas, les saucissons, les mortadelles, veulent aussi un instrument qui leur soit propre ; car leur principale gloire est d'offrir des profils purs, et une surface unie.

Mais ce n'est pas seulement l'Am-

phitryon, ou celui qui découpe à sa place, qui doit être muni de bons instrumens; il est essentiel que chacun des convives jouisse aussi du même avantage, et qu'un excellent couteau complète son couvert. C'est une précaution que l'on néglige beaucoup trop, même dans les maisons opulentes, où les couteaux de table sont de véritables scies, mais sans laquelle un beau dîner n'est jamais complet. Il est donc important de faire choix de très-bons couteaux, de les tenir toujours en état, et d'avoir sans cesse un ou deux fusils à sa portée pour leur donner le fil. Avec ces précautions, aucun convive ne paroîtra mal-adroit; chaque assiette recevra des morceaux divisés avec soin; on mangera davantage, avec plus de plaisir, et plus vîte; les grosses pièces coupées avec art feront plus d'honneur au maître; il y trouvera même son profit, puisque ce qui doit être desservi pour reparoître sous d'autres formes, n'aura rien perdu de la pureté de ses contours.

Quoique les Couteliers ne soient pas rares à Paris, il en est peu sur l'excellence de la trempe desquels on

puisse compter, et qui s'adonnent principalement à ce qui concerne la table. Nous citerons, comme l'un des premiers en ce genre, M. Rousseau, rue Saint-Honoré, vis-à-vis l'ancien hôtel de Noailles (1), et nous lui adjoindrons M. Le Gorju, rue Saint-Antoine, n°. 48, qui est vraiment artiste, et qui brûlant de marquer dans son état, et de se rendre utile aux Gourmands, marche à grands pas sur ceux des grands maîtres. Parmi ces derniers, nous ne craignons pas de nommer aussi M. Gavet, rue S.-Honoré, n°. 58, etc.

Ce peu de mots nous paroît suffisant pour démontrer l'étroite alliance de la Coutellerie avec la cuisine et la

---

(1) M. Rousseau, qui a pris le fonds de M. Dauvergne, et qui en soutient la gloire, est sans contredit un des meilleurs Couteliers de Paris pour tout ce qui a rapport à la table et à la cuisine, ce qui n'empêche pas qu'il ne fabrique aussi d'excellens rasoirs à coulisse et autres, très-utiles aux Gourmands qui sont toujours jaloux de montrer une barbe bien faite lorsqu'ils vont dîner en ville. Tout ce qui sort de cet atelier est d'une trempe très-douce, et d'un fini précieux.

table ; et nous croyons avoir prouvé que le morceau le plus médiocre, coupé avec de bons instrumens, flatte plus l'œil, qu'une dinde aux truffes du Périgord sciée par un maladroit.

DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Il seroit bien nécessaire aux progrès de l'art, que toutes les Découvertes et les nouvelles inventions gourmandes qui ont lieu pendant le cours d'une année, fussent précieusement recueillies pour l'extension de nos jouissances actuelles, et pour le profit des générations futures. Sous ce rapport, un Journal Gourmand (qui, pour échapper à cette onéreuse loi du timbre qui paralyse la pensée jusques dans sa source, ne paroîtroit que tous les mois) seroit d'une merveilleuse utilité. On y consigneroit dès leur naissance tout ce que le Génie de la bonne chère se plaît à inventer chaque jour ; on y signaleroit les progrès des artistes, et leurs efforts constans pour mériter la faveur publique ; on y donneroit un apperçu du prix de tous les comestibles, tant exotiques qu'indigènes ; enfin, on y tiendroit registre

de toutes les indigestions célèbres. Ce Journal pourroit devenir un moyen facile de correspondance entre les Gourmands de tous les pays. Il établiroit une communication, desirée depuis long-temps, entre Paris et les provinces, pour tout ce qui est relatif à la bonne chère. Chaque ville déja connue par ses produits alimentaires recherchés, ou qui voudroit se faire légitimer sous ce rapport, s'efforceroit d'y mériter une place.

On y verroit Strasbourg disputer à Toulouse la prééminence des pâtés de foies gras ; Angoulême et Périgueux y brigueroient l'honneur de confectionner les meilleurs pâtés de perdrix, qui seroient plus délicats si le saindoux y jouoit un moindre rôle ; la Bresse y feroit valoir ses poulardes, le Mans et la Flèche leurs chapons, et le Périgord ses dindes boursoufflées de truffes ; Nérac et Cahors, leurs terrines ; Sarlat ses pèrdrix à jambes d'écarlate ; Lyon ses cervelas ; Arles ses saucissons ; Troyes ses petites langues, ses andouilles et son indicible fromage de cochon ; le Dauphiné ses bartavelles ; Marennes, Cancale et Etretat, leurs huîtres ;

Strasbourg ses saumons, ses carpes et ses écrevisses; Marseille ses thons frais et marinés; Ostende son cabillaud; Rouen ses cannetons, ses veaux de rivière et ses confitures; Dijon, Châlons, Reims et St.-Brieux, leurs moutardes; Aix son huile sans pareille; Verdun ses dragées; Metz ses bec-figues et ses mirabelles; Chartres ses guignards et ses pâtés de volaille; Pithiviers ses mauviettes renfermées dans une croûte savante; Grandville ses huîtres marinées en baril; Alençon ses oies grasses; Niort son angélique; Orléans ses vinaigres; Cognac ses eaux-de-vie; Bordeaux son anisette; Cette son huile de roses; Montpellier sa crême de Moka; Brignolles ses prunes tapées; Roquevaire ses admirables panses; Olioules ses figues fines; Agen ses prunes de Roi; Tours ses pruneaux; Reims son pain d'épice et ses nonnettes, etc. etc. etc. etc., quatre pages d'etc., etc.

Cette lice ouverte tous les mois à l'émulation, dans laquelle chaque ville chercheroit à figurer, en n'épargnant rien pour l'emporter sur ses rivales, amèneroit en peu de temps une amélioration sensible dans tous les

produits de nos fabriques gourmandes. Les volailles seroient engraissées avec plus de soin, les pâtés mieux travaillés, le gibier mieux choisi, toutes les préparations alimentaires confectionnées avec plus de vigilance; enfin chaque pays auroit sa gloire intéressée à ce qu'il ne s'en expédiât rien de médiocre à Paris; car le Journal exerceroit sur ces productions une censure aussi sévère, mais plus impartiale, plus juste et plus variée que celle dont M. l'Abbé Geoffroy afflige chaque jour les pauvres comédiens, car il en a fait mourir deux de chagrin; il a provoqué la retraite de six autres, et l'on appelle cela venger le goût et servir la Comédie française!

Le succès d'une telle entreprise est indubitable, car toutes les villes de France seroient intéressées à la faire valoir, et il n'est point de Gourmand qui ne voulût, pour sa part, y concourir. Mais l'établissement d'un tel Journal exigeroit des avances considérables: il faudroit monter des correspondances très-étendues, salarier de nombreux voyageurs, entretenir des commissionnaires à poste

fixe

fixe sur tous les points gourmands de la France, etc. etc.; monter enfin, une Administration composée de fins gourmets, et leur défrayer une table journalière et bien servie, etc. etc. etc. Il est vrai que ces avances rentreroient bientôt avec usure; que les notables Gourmands des provinces, animés d'un zèle propagateur, stimulés par la gloire d'être cités dans le Journal, ne tarderoient pas à faire gratuitement le service des voyageurs et des commissionnaires payés par l'entreprise; que les abonnemens viendroient en foule, et que la table de l'Administration seroit couverte chaque jour de nombreuses légitimations, etc. etc. Cette opération seroit donc excellente tant en Librairie qu'en bonne chère. Nous nous applaudissons d'en avoir donné l'idée; et si quelque capitaliste veut la mettre à exécution, nous ne lui demanderons pour droit de conseil, que la sur-intendance de la table du Journal des Gourmands.

En attendant que cette idée se réalise, nous allons consigner ici les seules découvertes gourmandes qui

soient venues à notre connoissance dans le cours de l'année 1803. La première est la

Moutarde au Vin de Champagne.

C'est à M. Bordin que l'on doit cette nouvelle préparation sinapique. La base de cette Moutarde apéritive est véritablement le vin de Champagne, ce qui lui donne un montant, un bouquet et un parfum plus aisés à louer qu'à décrire. Elle a un goût particulier, et dont aucune Moutarde connue jusqu'à ce jour ne peut donner d'idée. Les aromates qui la parfument y sont incorporés avec tant d'art, qu'il est difficile de les distinguer; et de leur mélange savamment combiné, résultent des sensations nouvelles dont un Gourmand peut seul apprécier toute la délicatesse et mesurer l'étendue.

Cette Moutarde, qui peut servir de pendant à la Moutarde odorifère de santé du même Auteur, s'accorde très-bien avec le bouilli, le boudin noir et les andouilles; elle n'est point déplacée avec le céleri, et les navets de Fréneuse s'accommodent à mer-

veille de son secours. A peine a-t-elle paru, que les tables les plus recherchées l'ont adoptée avec empressement, en sorte que son succès n'est plus un problême, et qu'elle est devenue dès sa naissance un fleuron de plus de la couronne de M. Bordin, qui s'occupe sans relâche de nouvelles découvertes, et qui perfectionne sans cesse les anciennes. L'application qu'il fait des secrets de la chimie à la composition des Moutardes, nous garantit que la sienne est des plus savantes, des mieux combinées, et des mieux appropriées à nos humeurs, à notre santé et à notre appétit. Tel est au moins le jugement qu'en porte chaque jour le célèbre docteur Gastaldy, que nous ne nous lasserons jamais de citer, comme l'un des médecins les plus habiles, et l'un des dégustateurs les plus éclairés dont s'honore en ce moment la bonne ville de Paris.

Farine de Marrons de Lyon.

Plusieurs artistes se sont occupés jusqu'ici à extraire du Marron dé-

pouillé de son écorce, la partie farineuse ; mais aucun n'y a parfaitement réussi. Cet avantage étoit réservé à M. Ragondet, qui vient de mettre au jour une farine de Marrons de Lyon, très-supérieure à tout ce qui a paru jusqu'ici dans ce genre, et qui a obtenu le suffrage et la protection du Sénateur François (de Neufchâteau), non moins célèbre par ses connoissances en agriculture et en économie domestique, que par ses talens littéraires, qui, dès l'âge de treize ans, l'avoient classé parmi nos Poètes.

Cette farine, dépouillée de toute son humidité, et séchée par des procédés particuliers qui ne lui enlèvent rien de son goût ni de sa qualité, peut se conserver un an, et même au-delà. Elle retient tout le goût du Marron, et peut servir, tant dans la cuisine qu'à l'office, à une infinité d'usages. On en prépare en gras une purée, sur laquelle on peut établir de petites côtelettes de mouton glacées, et ce sera une entrée délicieuse, surtout si elle est confectionnée d'après les principes de M. Rouget, qui, outre ses talens bien

reconnus dans l'art du four, est encore un excellent cuisinier.

On peut en faire des potages soit en gras, soit en maigre, des gâteaux et autres pâtisseries, des biscuits, des glaces, et même des croquignoles.

Mais le plus grand parti que l'on ait tiré de la farine de Marrons pour les entremets, c'est en confectionnant avec une espèce d'omelette soufflée. Nous croyons devoir entrer dans quelques détails à ce sujet, et donner ici la recette de cette préparation.

Vous mettez dans une casserole deux onces de farine de Marrons de Lyon, et vous y ajoutez deux jaunes d'œufs bien frais.

Vous délayez le tout avec environ un demi-septier de crême, de lait, ou même simplement d'eau de rivière.

Lorsque cette opération est terminée, que ce mélange est bien fait, et n'offre plus aucun grumeau, vous y ajoutez gros comme un œuf d'excellent beurre, et pareille quantité de sucre en poudre.

Vous mettez incontinent votre

casserole sur le feu, en agitant sans cesse ce qu'elle contient.

Lorsque la crême est prise (et elle doit être alors assez épaisse pour s'attacher à la cuillère), vous lui laissez faire quelques bouillons, et la descendez du feu.

Alors vous ajoutez un troisième blanc d'œuf aux deux que vous avez précédemment mis à part. Vous les fouettez en neige jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance bien serrée.

Vous amalgamez ces blancs ainsi fouettés avec votre crême, en remuant bien également et bien légèrement.

Vous versez le tout dans un plat un peu creux, en le saupoudrant de sucre fin et passé au tamis de soie.

Vous mettez ensuite ce plat sur un fourneau chaud, mais dont le charbon ait perdu sa grande ardeur.

Vous faites chauffer votre four de campagne, que vous mettez sur le plat, et en moins de quinze minutes cette crême est levée comme une omelette soufflée. Dès que l'éléva-

tion est de quatre pouces, il faut la servir.

Si votre four de campagne n'a pas suffi pour donner à votre crême une belle couleur, vous la glacez avec la pelle rouge.

A défaut d'un four de campagne, cette crême lèvera aussi bien dans le four d'un poêle, ce qui ménagera le charbon, et ne causera aucun embarras.

Cet entremets, tout à-la-fois apparent, nutritif, salubre et d'un excellent goût, ne peut manquer d'être adopté dès qu'il sera connu. On prépare à-peu-près de la même manière des omelettes soufflées avec la fécule de pommes de terre; mais la farine de Marrons a un goût bien autrement distingué : il est vrai qu'elle est moins légère; mais préparée de cette manière, elle est de très-facile digestion.

M. Ragondet a établi sa fabrique rue de Jouy, au Marais, n°. 8, et n'a aucun dépôt dans Paris. Il vend sa farine cinq francs la livre, ce qui paroîtra sans doute un peu cher. Mais il est à croire que si la consommation s'en accroît, il pourra rap-

procher ses prix des facultés des consommateurs. C'est d'ailleurs le cours des Marrons qui règle celui de la farine.

Des Ramequins de Bourgogne.

Nous ne prétendons point signaler ici les Ramequins de Bourgogne comme une Découverte nouvelle ; leur nom indique qu'ils étoient connus depuis long-temps dans la province dont ils rappellent l'antique dénomination ; mais ils n'avoient point pénétré jusqu'à Paris, où l'on regardoit même comme une sorte d'hérésie en pâtisserie, de faire des Ramequins autrement qu'en timbales. Un particulier qui en avoit mangé d'excellens en Bourgogne, de retour à Paris, voulut renouveler cette jouissance. Il s'adressa vainement à plusieurs pâtissiers, qui parurent craindre de compromettre leur gloire en s'écartant de la route ordinaire dans la fabrication des Ramequins.

Notre Gourmand ne se rebuta point, et pensant avec raison que l'homme de génie aime à se frayer des routes nouvelles, ne se rend ja-

mais l'esclave d'une aveugle routine, et ne pense pas qu'on ne doit point faire une chose précisément parce qu'elle n'a jamais été faite, il s'adressa à M. Rouget, le fils, qui ayant fait d'excellentes études latines sous l'estimable, le savant, le modeste professeur M. Gueroult, connoît parfaitement son Horace, et sait le cas qu'on doit faire d'

Imitatores servum pecus.

M. Rouget ne recula donc point devant la proposition du Gourmand Bourguignon. Il pensa qu'un Ramequin pouvoit être encore bon, fait autrement qu'à la Parisienne ; que ce n'étoit point la timbale qui en constituoit la délicatesse, et qu'eût-il le diamètre d'une petite roue de carrosse, rien n'empêchoit qu'il fût aussi délicieux que s'il n'avoit que celui d'une talmouse.

Il écouta donc attentivement la description que lui fit notre voyageur ; et se pénétrant de ses idées, il se livra ensuite à divers essais. Lorsqu'il se crut à-peu-près sûr de lui-même, il envoya à notre Gourmand

un Ramequin de plus de trois pieds de circonfèrence, de huit pouces d'élévation, en sortant du four, enfin tel que l'on n'en avoit jamais vu de pareil dans la gourmande ville de Paris.

Notre homme, qui avoit rassemblé chez lui, pour cette dégustation, un Jury de Gourmands dignes d'apprécier le fromage sous toutes ses formes, fut dans un profond étonnement dès qu'il eut goûté ce Ramequin ; il trouva que non-seulement M. Rouget étoit entré dans ses vûes, mais qu'il avoit fait un Ramequin aussi supérieur à tous ceux qui se fabriquent en Bourgogne, que le vin de Bourgogne l'est lui-même à tous ceux que l'on fabrique à Paris. Tous les convives furent du même avis, et ce Ramequin, mangé jusqu'à la dernière parcelle, fut ce jour-là la source de plusieurs indigestions ; mais il est si doux d'en prendre ainsi, que personne ne songea même à s'en plaindre.

Cette aventure se répandit bien vîte parmi les Amateurs, qui accoururent en foule chez M. Rouget ; et les Ramequins de Bourgogne ont pris

dès ce moment une telle vogue à Paris, que M. Rouget peut à peine suffire à fournir tous ceux qu'on lui commande, quoique son atelier ait cent vingt pieds de long, et que ses deux fours soient assez grands pour y cacher une petite armée.

Cette fureur est bien justifiée par l'excellence de cette composition. Quiconque aime le fromage (et les Gourmands l'aiment tous), ne peut manger rien de plus délicat ni de mieux traité sous tous les rapports, qu'un Ramequin de Bourgogne. C'est d'ailleurs un entremets nutritif, très-apparent, et qui ne peut qu'honorer une table bien servie. Mais il est très-essentiel qu'il ne languisse point; il doit être mangé dès sa sortie du four. Il faut donc bien combiner l'heure à laquelle on l'entamera, avec celle de son départ de l'atelier, et dans tous les cas il vaut encore mieux que les convives attendent, que le Ramequin.

Il est facile de voir, par ce que nous avons dit précédemment, que ce mets n'est pas d'une digestion très-facile. Cependant nous connoissons des estomacs très-délicats qui s'en

accommodent à merveille ; et nous pourrions citer une dame de l'ancien régime, connue par sa santé chancelante, autant que par son excellent ton et son esprit aimable, qui a fait avec les Ramequins de Bourgogne une étroite et journalière alliance, sans en éprouver aucun accident. Nous ajouterons que le docteur Gastaldy qui, quoique l'un des plus distingués Gourmands de la capitale, ne mange jamais que des choses saines, use largement de celle-ci, sans que son estomac s'en trouve plus mal. Ces deux grandes autorités sont d'un poids prépondérant dans la balance (1).

Au reste, en faisant intervenir le *Coup du milieu* immédiatement avant le Ramequin de Bourgogne, l'on prendra de nouvelles forces pour le

---

(1) Il est d'ailleurs un moyen aussi simple que facile de précipiter la digestion, non-seulement des Ramequins, mais de toute espèce de pâtisseries. C'est de prendre en même temps une ou deux tasses de thé très-chaud et point trop fort. Avec cette précaution, les personnes délicates n'auront jamais d'indigestions. Il faut donc désormais que la théière fasse partie de l'ameublement des salles à manger.

digérer; car les vertus de ce coup bienfaisant sont telles, que l'estomac le plus délicat devient, graces à lui, un estomac d'autruche.

Le Ramequin de Bourgogne est encore très-bon froid, et l'on peut alors s'en permettre à déjeûner un morceau qui tiendra lieu de pain pour manger avec un jambon de Bayonne.

Béni soit donc l'amateur qui nous a rapporté de ses voyages une aussi importante préparation; mais honneur surtout à l'artiste immortel qui, sur un simple récit, est parvenu à le confectionner d'une manière si supérieure, qu'il s'en est, en quelque sorte, approprié toute la gloire, et que ces Ramequins seront connus de la Postérité, moins sous le nom de Ramequins de Bourgogne, que sous celui de Ramequins de Rouget.

Des Dindes braisées.

Voici encore, sinon une invention nouvelle, au moins une innovation en cuisine qui a eu les résultats les plus heureux, et qui prouve que pour aller au grand dans les arts, il

est bon de s'écarter quelquefois des routes battues, de multiplier les essais, et de s'abandonner, en dépit des règles, à l'impulsion de son génie.

Jusqu'ici l'on ne connoissoit point d'autre manière de servir une Dinde entière et farcie de truffes, qu'à la broche; mais pour peu que la Dinde eût passé l'âge de la maturité, ou qu'elle ne fût point assez mortifiée, elle étoit dure : inconvénient notable, surtout pour ceux chez lesquels un long exercice des mâchoires a émoussé les dents, ou à qui il manque une partie de ces armes si nécessaires pour livrer combat à tous les êtres dont l'existence vient se terminer à la broche ; et malheureusement beaucoup de Gourmands se trouvent dans cette douloureuse conjoncture (1).

C'est à l'illustre Société des Mercredis que nous avons signalée dans

(1) Les Gourmands qui seroient dans ce cas, apprendront sans doute ici avec plaisir que M. Pè de la Borde, dentiste célèbre, rue Plâtrière, n°. 368, s'est principalement appliqué à cette partie de son Art qui a pour objet de réparer ces pertes, qu'il implante des dents, et qu'il pose même des

la première Partie de cet Almanach (1), comme une réunion d'hommes aimables, d'excellens dégustateurs, et de Gourmands du premier ordre, que nous devons une nouvelle manière de manger les Dindes farcies, qui ne peut manquer d'être généralement adoptée dès qu'elle sera connue.

Cette Société, à qui rien de ce qui constitue la bonne chère n'est étranger, avoit réfléchi depuis long-temps sur les inconvéniens de manger dures les Dindes rôties. Cette matière, souvent agitée, et mise plus d'une fois en délibération, avoit amené plus d'une observation profonde, mais n'avoit encore produit aucun résultat, lorsque, la surveille de la Saint-Martin de 1803, ce sujet ayant été de nouveau remis sur le tapis, le Président proposa de faire braiser la

---

râteliers artificiels, à l'aide desquels la mastication s'opère presqu'aussi bien qu'avec les dents naturelles. Nous parlerons plus en détail de cet Artiste estimable dans notre troisième Année.

(1) Voyez l'*Almanach des Gourmands*, première Année, troisième édition, p. 186.

première Dinde autour de laquelle se rassembleroit la Société.

M. Le Gacque, auquel on en fit la proposition pour le Mercredi suivant, recula de trois pas en arrière ; il rappela tous les principes de la cuisine, il assura que jamais une Dinde aux truffes n'avoit été servie autrement que rôtie ; que ce seroit s'écarter des bases fondamentales de la cuisine, que de la braiser ; qu'enfin un semblable relevé seroit un plat manqué, et que son honneur étoit intéressé à ne le point servir.

Le Président, qui joint aux lumières les plus étendues et aux qualités les plus aimables, l'avantage, si précieux dans un chef de compagnie, d'être doué d'un sang-froid à toute épreuve, laissa M. Le Gacque faire toutes ses observations sans l'interrompre ; il reprit ensuite la parole, et lui dit : « Que ce n'étoit
» point sans y avoir mûrement ré-
» fléchi, que la Société avoit adopté
» cette mesure ; que, composée de
» Gourmands mûris par l'âge et par
» une longue expérience, elle ne pou-
» voit errer, même en s'écartant des

» routes battues ; qu'il convenoit
» qu'une Dinde braisée étoit un so-
» lécisme en cuisine ; mais que la
» Société, déterminée à en courir
» les risques, prenoit sous sa pro-
» tection spéciale l'honneur de M.
» Le Gacque, tel que fût le résultat
» de cet essai ; qu'enfin elle enten-
» doit être obéie, et manger le Mer-
» credi suivant, 16 novembre 1803,
» une Dinde aux truffes braisée ».
Et sans attendre de replique, il leva
la séance.

M. Le Gacque n'en dormit point de la nuit. Cependant, immolant sa propre opinion au desir de satisfaire une Société dont la présence est chez lui l'objet d'une recette de plus de 6,000 francs par an, et qui, sous beaucoup d'autres rapports, mérite son entier dévouement, il ne songea qu'à remplir ses intentions. Il fit choix d'une superbe Dinde ; il apporta tous ses soins à la braiser selon les principes des braises les plus savantes, et le 16, au coup de quatre heures (car la Société ne recule jamais d'une minute l'heure de son dîner), à l'horloge des Tuileries, la Dinde braisée et farcie parut en

grande pompe au milieu des dix-sept convives qui composent l'illustre Société des Mercredis.

Le moment de cette dégustation fut pour M. Le Gacque une heure d'angoisses, et peut-être l'une des plus pénibles de sa vie. Combattu entre l'honneur des principes et le desir de contenter la Société, son ame se trouvoit dans une perplexité telle que jamais aucun restaurateur n'en a éprouvé de pareille, et ne se verra dans un cas semblable. La Dinde fut mangée en silence, et avec cette profondeur de réflexion qui caractérise les vrais Gourmands. Elle fut d'une voix unanime trouvée excellente, et très-supérieure à toutes les Dindes rôties, dont l'esprit s'évapore à la broche; et comme une Dinde n'en a point à perdre, il est essentiel de le lui conserver dans toute sa plénitude. C'est ce que la braise avoit parfaitement bien opéré. Jamais Dinde plus succulente n'avoit paru aux yeux de plus illustres Gourmands. Elle fut dévorée jusqu'aux os; et M. Le Gacque, appelé pour en recevoir les complimens (que la Société méritoit encore mieux que

lui), apprit qu'il est bon de s'écarter quelquefois des sentiers de la routine, et que dix-sept Gourmands, blanchis sous le harnois, et dont les palais se sont exercés en commun, depuis vingt-trois ans, sur toutes les branches de la cuisine, ne peuvent errer, même en innovant.

Depuis cette mémorable époque, M. Le Gacque n'a cessé de braiser des Dindes, et chacune avec une supériorité toujours croissante, ce qui prouve combien il y apporte de soins. Ce relevé est devenu l'honneur et la gloire de plus d'une grande table, et l'historien des Gourmands, en consignant ici ce fait succulent, s'empresse de payer, au nom de la France entière, le tribut de gratitude que tout homme jaloux de la gloire nationale doit à l'illustre Société des Mercredis.

Si nous ne craignions d'offenser la modestie de cette réunion vraiment unique en Europe, nous entrerions ici dans quelques détails sur son organisation intérieure, modèle de prudence, de grace et de bon goût. On verroit combien la Gourmandise, jointe à l'esprit, contribue à rendre

les hommes aimables. On admireroit la profonde sagesse de son Administration, la lucidité de ses réglemens ; on s'étonneroit des services innombrables que cette Société a rendus et rend encore chaque semaine au grand art de la bonne chère ; on apprendroit à son école que le bon ton, l'esprit aimable, la gaîté décente et le goût éclairé ont trouvé en France un asyle, et l'on verroit que la Société des Mercredis n'est pas moins recommandable dans l'art de savoir vivre, que dans celui de savoir manger.

N. B. Les Découvertes nouvelles de l'année 1804 se trouveront dans la troisième Année de cet Almanach ; leur article sera en quelque sorte la suite de celui qu'on vient de lire, et ces différentes notices pourront servir un jour de matériaux à l'Ecrivain qui voudra donner au Public l'histoire de la cuisine française dans le commencement du dix-neuvième siècle.

DES CÉRÉMONIES A TABLE.

La Cérémonie doit être bannie entre Gourmands de tous les actes manducatoires. C'est une vérité que nous ne nous lasserons jamais de répéter. Les raisons s'en devinent aisément. D'abord la Gourmandise établit entre les personnes qui se voient pour la première fois, une subite intimité, car l'on n'est jamais étranger l'un à l'autre entre Gourmands. Cette similitude de goût est le meilleur fondement d'une amitié durable ; aussi ne voyons-nous guère les vrais Gourmands se brouiller avec leurs amis. Ils laissent les refroidissemens, les querelles et les ruptures aux amoureux, et ils vivent ensemble comme de vrais enfans d'Epicure.

Ensuite, il est prouvé que toutes les Cérémonies que l'on fait à table vont toujours au détriment du service, car les entrées et les entremets languissent pendant tous ces complimens superflus. Cependant comme

la politesse française ne les bannira jamais entièrement du commerce de la vie, même à l'heure du dîner, nous croyons utile de poser sur cette matière quelques principes qui concilieront peut-être ce qu'on doit à la civilité, avec ce qu'exige la Gourmandise. Ils sont extraits de ces fameux Réglemens de M. Aze, qui régissent un grand nombre de joyeuses sociétés à Paris, et qui commencent, quoiqu'encore inédits, à pénétrer dans les provinces. Nous desirons que ces principes soient généralement adoptés, tous les appétits s'en trouveront à merveille.

Ce n'est assurément ni un homme d'esprit, ni même un homme occupé qui a dit le premier que l'exactitude étoit le sublime des sots. Nous pensons au contraire que c'est la vertu de tous ceux qui connoissent le prix du temps; et nous ne ferons pas aux sots l'honneur de les ranger dans cette classe. Le Gourmand est ou doit être l'homme exact par excellence, car il nous seroit facile de prouver que, de tous les actes civils, un dîner est celui auquel le retard est le plus pré-

judiciable. Une affaire, de telle nature qu'elle soit, peut sans inconvénient être remise de quelques heures ; mais un rôti à la broche, une casserole sur le fourneau, une pièce dans le four, n'ont qu'un temps déterminé pour y rester ; ce moment précis une fois écoulé, il faut ou qu'ils languissent ou qu'ils se dessèchent, et il n'y a plus de remède.

Le Gourmand, et tous ceux qui aspirent à mériter ce titre sacré, doivent donc se rendre à toute invitation manducatoire, à l'heure que le billet énonce ; mais il est aussi du devoir de l'Amphitryon de fixer cette heure d'une manière précise, et de s'arranger de façon que la soupe soit sur la table trente minutes après l'heure indiquée.

Il est important de faire ici une observation sur l'énonciation de l'heure. Il existe à Paris trois manières de la déterminer, qu'il est bon de connoître afin de n'arriver ni trop tôt, ni trop tard. Ainsi cinq heures, par exemple, signifient six heures ; cinq heures précises, cinq heures et demie ; et cinq heures très-précises, cinq heures. Avec cette règle invariable, l'on

ne se trompera point et l'on ne se ſera jamais attendre.

Soit donc le dîner indiqué pour cinq heures précises, l'on se rendra à cinq heures trente minutes chez l'Amphitryon, qui, soit par lui-même, soit par quelqu'un de sa famille, fera les honneurs de la pièce d'attente, qui doit être un salon bien échauffé, et garni des Journaux de la veille et du jour.

Les premiers complimens entre Gourmands doivent être laconiques; et au lieu de la question ordinaire : comment vous portez-vous ? on se demande : avez-vous aujourd'hui bon appétit? Une demi-heure après celle indiquée par le billet de convocation, le maître d'hôtel arrive, la serviette sous le bras, pour annoncer que l'on a servi.

Dès-lors celui qui se trouve le plus près de la porte, passe en silence pour se rendre à la salle à manger; les autres le suivent processionnellement, sans s'arrêter; l'Amphitryon ferme la marche pour accélérer celle des traîneurs.

Il n'y a point de Cérémonies à faire pour se placer, le nom de

chaque convive étant écrit sur chaque couvert (1). L'Amphitryon doit occuper le centre de la table, tant pour être à portée de servir, que pour mieux surveiller les appétits, et ne point laisser chômer les assiettes. Il distribue la soupe, après que le *Benedicite* a été dit, soit mentalement, soit en commun; dans ce dernier cas, c'est à l'Amphitryon à le prononcer à haute voix, selon la formule gourmande, que nous donnerons peut-être quelque jour au Public. Il sert la soupe sur des assiettes creuses, qui sont en pile auprès de lui (2). Il donne la première portion à son voisin de droite, la seconde à son voisin de gauche; il revient après à sa

(1) Voyez l'article intitulé du *Voisinage à table*, page 154 de ce volume.

(2) Il y auroit bien des réflexions à faire sur cette manière de servir la soupe, qui n'est pas sans inconvénient. Nous connoissons une maison dans laquelle l'assiette à soupe toute chargée se trouve devant chaque siége au moment où l'on arrive à table. Cette méthode nous paroît présenter plus d'un avantage, et doit mériter à mademoiselle Emilie Contat, qui en est l'inventrice, la reconnoissance des Gourmands, comme ses progrès visibles dans

droite, puis à sa gauche, et ainsi de suite alternativement. Chacun reste servi à son rang sans passer l'assiette.

Il en est de même pour tous les plats que sert l'Amphitryon. A l'égard des hors-d'œuvres et du dessert, chacun se sert soi-même, ou en demande à ses voisins; mais toujours en silence, et sans Cérémonies superflues.

Les bouteilles du vin ordinaire sont ou sur la table, ou sur les servantes intermédiaires; il n'y a nuls complimens à faire, et chacun se sert soi-même et selon sa soif: permis tout au plus d'en offrir à son voisin (1). Il est bien entendu qu'on ne propose jamais de l'eau.

---

son emploi lui méritent celle des Amateurs de la bonne comédie; en sorte que si cette aimable actrice est chez elle une excellente maîtresse de maison, tout annonce que bientôt il ne lui manquera rien pour être une fort bonne servante au Théâtre.

Au reste, les différentes manières de servir la soupe offrent un champ si vaste aux méditations d'un Gourmand, que nous en avons fait le sujet d'un article dans notre troisième Année.

(1) Nous remarquerons cependant qu'il n'est pas de la politesse d'exciter les autres

Le Coup du milieu, les vins d'entremets et ceux de dessert sont toujours servis par l'Amphitryon, dans le même ordre que la soupe et les grosses pièces.

Il en est de même du punch, du vin nuptial, du café et des liqueurs, si on les sert sur la table; si au contraire on les prend dans le salon, dressés sur un guéridon de marbre blanc, l'officier verse le café indistinctement à tous ceux qui présentent leur tasse; et quant aux liqueurs, chacun en prend soi-même à discrétion.

Depuis quelque temps l'usage a prévalu de boire après dîner de grands verres d'eau sucrée pour accélérer la digestion. Cette eau s'apporte dans le salon deux heures après le café : elle est toute préparée dans des carafes de cristal, et le sucrier reste au milieu par manière de supplément. Chacun va soi-même boire cette eau, sans y être mené par personne. Il est essentiel d'observer que cette eau doit être bue à petits coups et par gorgées,

---

à boire, c'est à l'Amphitryon seul à le faire ; et s'il ne le fait pas, on doit croire qu'il a des raisons pour s'en dispenser.

autrement elle surchargeroit l'estomac bien loin de le désobstruer.

Trois ou quatre heures après le dîner, les convives s'échappent un à un en silence, et furtivement. Il seroit aussi impoli de prendre congé, que de ne pas faire la Visite de digestion dans la huitaine.

La présence des dames ne change absolument rien à cet ordre. Partout ailleurs on reconnoît leur empire ; mais à table elles sont sujettes, et soumises par conséquent à toutes les lois de la Gourmandise.

N. B. Nous avons cru devoir supprimer l'article *des Santés*, qui se trouvoit ici dans la première Edition, d'abord afin de ne pas trop grossir ce volume ; ensuite parce qu'il laissoit selon nous beaucoup à desirer. Nous le ferons reparoître quelque jour, travaillé avec plus de soin, et plus complet.

DES CHANSONS A TABLE.

L'usage de chanter à table s'étoit conservé dans les classes inférieures, après avoir été abandonné par les autres. Mais aux couplets aimables, spirituels et tendres, l'on avoit substitué des Chansons patriotiques, vrais signaux de carnage; et ces chants de cannibales, mêlés d'imprécations terribles et de blasphêmes épouvantables, retentissoient à chaque instant à l'oreille du citoyen paisible qui, étranger à tous les partis, vouloit jouir au moins, à table, d'un repos qu'il croyoit avoir assez chèrement acheté par la perte de toute sa fortune.

Tant que la France a été en Révolution, nous nous sommes vus les douloureux témoins de ce tintamarre qui se renouveloit sans cesse jusques dans les tables d'hôte, jusques dans les spectacles, où l'on étoit poursuivi par ces chants de mort. Le 18 brumaire de l'an 8 a mis fin à ce barbare usage. On n'a plus chanté à table que des Chansons à boire, ou des Chansons amoureuses, et la

gaîté française renaissant peu-à-peu, a bientôt pris le dessus sur ces lugubres complaintes patriotiques, reléguées avec les Jacobins et le Directoire, dans les cavernes à jamais fermées (il faut l'espérer du moins) de l'affreuse Terreur, qui, pour le dire en passant, n'auroit jamais existé, si les honnêtes gens avoient eu la dixième partie de l'audace des lâches.

On chante donc maintenant à presque tous les repas un peu nombreux, et même aux déjeûners, pour peu qu'ils se prolongent jusqu'à la nuit. On répète ces joyeux refrains qui faisoient le charme de la table de nos pères, sans songer que si les mœurs étoient alors beaucoup plus pures, la langue étoit beaucoup moins chaste; et que tout en nous permettant bien plus d'immoralités qu'eux, nous ne voulons pas entendre tout ce qu'ils se faisoient un plaisir d'écouter. Aussi nos merveilleuses du jour se pincent-elles les lèvres et se bouchent-elles en quelque sorte les oreilles, lorsqu'on entonne ces couplets érotiques. Respectons leur pudeur; que jamais un

mot réellement obscène ne soit proféré à table, fût-il même à double entente. Les Pannard, les Collé, les Piron, les Lattaignant, les Favart, les Laujon, et cette foule de chansonniers aimables, contemporains de notre jeunesse, nous offrent un répertoire inépuisable de Chansons tout à-la-fois gaies et décentes, et dans lesquelles on retrouve l'esprit français avoué par les Graces, sans que la véritable Pudeur ait à s'alarmer de leur nudité.

C'est là qu'il faut choisir les Chansons de table, qui ne doivent jamais commencer avant la fin du dessert, mais qui se prolongent quelquefois jusqu'au lever de l'aurore.

DES INDIGESTIONS.

Un Almanach des Gourmands seroit incomplet, si l'on n'y parloit pas avec quelque étendue des Indigestions, qui sont l'incommodité la plus ordinaire aux Gourmands, et surtout aux Gourmands maladroits; car ceux qui sont vraiment dignes de ce nom, savent le moyen

de les éviter, de les prévenir, ou s'ils ont le malheur d'en être atteints, de les faire promptement avorter.

L'Indigestion est le défaut de coction des alimens dans l'estomac; elle est quelquefois si considérable, que l'estomac n'a point la force de se soulever, ni de produire les différens symptômes particuliers à cette maladie; et dans ce cas on voit les personnes tomber tout-à-coup sans connoissance, sans mouvement, comme si elles étoient frappées d'apoplexie. Il faut bien se garder de prendre le change, et de faire saigner le malade, car cette méprise le tueroit infailliblement, et il y en a des exemples. Heureusement ces cas sont rares : l'Indigestion s'annonce ordinairement par des pesanteurs d'estomac, des rapports, des hoquets, des nausées, des cours de ventre, etc.

Il faut donc alors aider la Nature, en procurant au malade une prompte évacuation. Les moyens d'y parvenir sont connus, et les effets en sont si prompts, que lorsque l'estomac est délivré de ce qui le surchargeoit, le malade se trouve à l'instant rétabli. Mais il ne faut pas

qu'il abuse de ce retour des forces; un ou deux jours d'abstinence et de lavages sont nécessaires pour rétablir ce précieux viscère dans son premier état.

C'est souvent bien moins l'excès que la qualité des alimens qui produit l'Indigestion. Tel homme aura mangé dix fois plus qu'un autre sans s'en trouver incommodé; et tel autre le sera grièvement pour avoir usé d'un seul mets qui lui étoit contraire. C'est au Gourmand à bien étudier la nature de son estomac, pour ne lui fournir que des alimens qui lui soient homogènes. Le laitage, les pâtisseries chaudes, etc. qui conviennent assez généralement aux femmes, ne réussissent pas toujours à des estomacs robustes, qui digéreroient un bœuf, et qui pâlissent devant un petit pot de blanc-manger.

Mais lorsque, par des expériences souvent répétées, l'on aura acquis une parfaite connoissance de son tempérament, on pourra se livrer sans crainte à son appétit. Le Gourmand diffère essentiellement de l'homme vorace. Il mâche plus qu'un autre, parceque cette mastication est un vé-

ritable plaisir, et qu'un long séjour des alimens dans le palais, devient pour lui la première source du bonheur : or, cette mastication est une première digestion ; les alimens arrivant ainsi triturés dans l'œsophage, sont mieux disposés à y subir cette coction qui doit en assimiler une partie à notre propre substance.

Il est donc essentiel de bien mâcher et long-temps ; de diviser les matières compactes, telle que la croûte de pâté, les ramequins, etc., par un fréquent mélange de pain rassis, de n'avaler que de petites bouchées, et de boire à petits coups. Avec ces précautions, auxquelles il faut ajouter le Coup d'après, le Coup du milieu, le café et les liqueurs, on se trouvera rarement incommodé, même après le plus long et le plus solide des dîners.

Un exercice modéré (ou tout au moins une position verticale après le repas) est un très-bon moyen de favoriser et même de hâter la digestion. Rien n'y est plus contraire que de s'ensevelir dans un fauteuil, et surtout de se tenir le corps ployé en quittant la table ; cette position, en

comprimant les viscères, arrête nécessairement le travail de la digestion. C'est pourquoi les personnes obligées d'écrire après le repas, en useront sagement de le faire debout; et sur ces tables en pupître imaginées à cet effet par le docteur Tronchin, et qui ont retenu son nom (1). Il est aussi très-essentiel de favoriser la chaleur de l'estomac en cet instant, et de le garantir du froid extérieur, qui, chez les personnes délicates, suffit souvent pour en suspendre les fonctions. Une camisole de flanelle de mer, telle qu'on en trouve à la Barbe d'or, rue Vivienne, n°. 39, est, dans ce cas, une précaution très-salutaire; mais il

---

(1) On a pu voir dans l'Itinéraire nutritif de notre première Année, troisième édition, page 209, que ces tables se trouvent, ainsi que tous les plus beaux meubles à l'usage des Gourmands, dans le magnifique entrepôt formé par M. Baudouin, à l'ancien hôtel de Choiseul, rue Grange-Batelière. Depuis que ce volume a paru, il a formé un second établissement dans le même genre, même rue, n°. 5, et il y a réuni tout ce que l'art du ciseleur, du doreur, de l'ébéniste et de l'horloger, peut offrir de plus somptueux. Nous en dirons quelque chose dans le second Itinéraire, qui fait partie de notre troisième Année.

ne faut plus la quitter, dès qu'une fois on en a adopté l'usage.

En usant de ces précautions, on pourra manger beaucoup et longtemps sans s'incommoder ; c'est ce qu'un Gourmand doit desirer pardessus toute chose ; car une maladie qui met à la diète pendant plusieurs jours, est pour lui, plus que pour tout autre, un état vraiment fâcheux : c'est autant de retranché sur son existence; et quelle existence que celle d'un véritable Gourmand ! c'est sur la terre une image du paradis de Mahomet !

FIN DE LA SECONDE ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE

ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la seconde Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques*.

*Fin de la Table de la deuxième Année de l'*Almanach des Gourmands.

